Oecon. 2177 f

<3663640993001 5

<3663640993001 5

Bayer. Staatsbibliothek

George Wilh. Constantins von Wilcke

Sammlung der wichtigsten Regeln in der Küchen-Gärtnerey.

Nebst häuslichen Benutzungslehren, eignen wichtigen Erfahrungen und Zusätzen zu seiner Baumgärtnersammlung.

HALLE,
bey Johann Jacob Gebauer,
1784.

— — — — Pater ipse colendi
Haud facilem esse viam voluit, primusque per artem
Movit agros, curis acuens mortalia corda.

Virgil.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

07/08/72

An

des regierenden

HERRN

Herzogs zu Sachsen-Weimar

und

Eisenach

rc. rc.

Hochfürstliche Durchlaucht.

Durchlauchtigster Herzog,

Gnädigster Fürst und Herr!

Nicht blos das Glück ein gebohrner Unterthan Ew. Hochfürstlichen Durchlaucht zu seyn, sondern noch weit mehr die unvergeßliche Empfindung der besondern Gnade, deren Höchstdieselben vorlängst meine Eltern und mich gewürdiget haben, ermunterten mein schüchter-

nes

nes Unternehmen Ew. Hochfürstl. Durchlaucht gegenwärtige Früchte meiner ökonomischen Beschäftigungen unterthänigst vorzulegen. Möchten Höchstdieselben einen huldreichen Blick darauf werfen, und die tiefste Verehrung genehmigen können, bey welcher ich ersterbe

Ew. Hochfürstl. Durchlaucht

unterthänigster
George Wilh. Constantin von Wilcke.

Vorbericht.

Plan und Endzweck bey gegenwärtigem Werk sind mit denenjenigen völlig eins, welche ich bey Ausarbeitung meiner bereits herausgegebenen **Sammlung der wichtigsten Regeln in der Baumgärtnerey** vor Augen hatte; denn der Beifall, mit welchem einsichtsvolle Kenner jenen ersten Versuch beehrt haben, war mir zu schmeichelhaft, daß ich nicht ihm zu Folge hätte fortarbeiten sollen.

Die Regeln, die zur vernünftigsten Cultur der abgehandelten Küchenpflanzen führen, sind auch hier aus erfahrungsmäs-

sigem Gebrauch der besten Schriftsteller geschöpft.

Vorzüglich begierig ergriff ich die Gelegenheit, die Lehre vom zweyfachen Geschlecht der Pflanzen und der Befruchtung ausführlich und deutlich vorzutragen, weil sie doch in der That für den Gärtner so überaus wichtig, gleichwohl, im Ganzen genommen, noch so gar wenig ausgebreitet ist. Noch vor wenig Jahren schrieb der sel. Professor Biornstahl *) von dem botanischen Garten zu Basel: „Der Gärtner rühmte aus einen alten botanischen „Wisch aus dem vorigen Jahrhundert, der „viel besser sey, als Linnäus Werke, denn „dieser habe zu viel geändert„ — Und das war ein botanischer Garten! — Möchte doch deswegen jeder Menschenfreund sein Mögliches zur mehrerern Ausbreitung, thun, zwar trift er darüber manchmal auf Undank und thörichte Einwürfe, allein — was

*) S. dessen Briefe auf seinen ausländ. Reisen im 5ten Band.

was schadets? Könnte die Wahrheit vor solchen Gegnern erschrecken, so wäre sie ja längst in omni scibili von dieser Erde verdrängt. —

Daß aber diese Sexuallehre würklich dem Küchengärtner so wichtig sey, wird sich unten weitläuftig zeigen, besonders wird davon diejenige Bestätigung, die ich beym Melonenbau ertheilet habe, den redendsten Beweis führen.

Was ich von häuslicher Benutzung und medicinischen Eigenschaften der Küchenkräuter beygefügt habe, floß gleichfalls aus sehr gesunden Quellen und blos diejenigen, welche eigensinnig und in so fern menschenfeindlich denken, werden es als überflüßig betrachten.

Ich hoffe, man soll die Anzahl der abgehandelten Küchenkräuter vollständig finden, denn einige, wenigstens mir, noch allzu wenig bekannte, andre blos aus weit hergeholter Näscherey, oder öconomischer

Projectirsucht erzogene, wiederum andre mehr wildwachsende Kräuter hatten mit meinem Endzweck gar keine Verbindung.

Ich habe mich bey gegenwärtiger Schrift ausser denen bereits vorhin mit größtem Ruhm gedachten Werken eines **Rammelt, Reichardt, Walter** und **von Dieskau**, auch noch folgender bedient, deren ungemeine Schätzbarkeit entschieden ist:

Practische Anweisung zur Gartenkunst ꝛc. aus dem Engl. des Mawe, Abercrombie ꝛc. 1779.

Lueders Briefe über die Bestellung eines Küchengartens. 3. Theile.

Desselben vollständige Anweisung zur Erziehung aller in Europa bekanten Küchengewächse. Aus dem Engl. des **Miller**schen Gärtner-Lexicons übersetzt. 1780.

Salzmanns gründliche Anweisung wie man allerley Küchengewächse ꝛc. behandeln soll ꝛc. 1781.

Sei-

Seidels Anweisung zum Spargelbau. 1782.

Vothmanns Gartencatechismus für Landleute. 1782.

D. Zückerts allgemeine Abhandl. von den Nahrungsmitteln. 1775.

Desselben von den Speisen aus dem Pflanzenreich. 1778.

Der Germershaußischen Hausmutter, und Hausmuttercalenders habe ich bereits in meiner vorigen Samml. rühmlichst gedacht.

Als ich mich entschloß eine so eben bestätigt erlangte Pfropfregel im Druck näher auseinander zu setzen, schien es mir das rathsamste, sie hier beyzufügen, und da fanden sich auch sonst noch manche nützliche Baumgärtnersachen, aus welchen der unten befindliche Anhang erwachsen ist.

Bey dem sorgfältigsten Bestreben gegenwärtige Schrift so nützlich und Fehlerfrey, als es mir möglich war, zu bilden,

hoffe

hoffe ich da, wo ich demohngeachtet gefehlt haben sollte, angemessene und billige Beurtheilung; allen und jeden es recht zu machen, war mein Endzweck freylich nicht, denn an dieses Ziel hat ohnehin noch Niemand gereicht.

Geschrieben Loesnig bey Strehla in Chursachsen zur Ostermesse des Jahrs 1784.

Samm=

Sammlung der wichtigsten Regeln in der Küchengärtnerey.

Erste Abtheilung.

Vorschriften ins Allgemeine.

I. Bearbeitung des Bodens.

Nach **Mondwandel** und Planetenlauf richtet man sich nicht beym Küchengartenbau. Die Mistgabel ist das beste Himmelszeichen, — so schrieb schon **Rammelt**, und hatte Recht.

Viel Arten, viel Garben, ist ein wahres Sprichwort. Eine der besten Arten (Bearbeitungen) ist das **Wenden,** von welchem

chem und dem Rigolen schon in meiner herausgegebnen Sammlung der wichtigsten Regeln in der Baumgärtn. S. 3 und 4 ausführlich gehandelt ward; will man bey demselben auch zugleich Dünger ins Land bringen, so werfe man ihn nur nicht früher in die Graben, als bis selbige schon halb mit Erde zugefüllt worden, ausserdem käme der Mist zu tief.

Umgraben des Landes muß so tief als möglich geschehn, wozu man auch dadurch helfen kan, daß man, indem man gräbt, die Spatenstiche nicht, wie ausserdem gewöhnlich, nahe vor sich hin, sondern etwas weiter vorwärts auf die Höhe wirft; kommt man nun hierbey an das Ende des Quartiers oder Beets, so hat man vor seinen Füssen einen Graben, welcher mehr oder weniger breit ist, wornach man das Erdreich vor sich hin hoch aufgeworfen hat, diesen Graben zu füllen fehlt es an Erde, welche man anders woher herbey fahren muß. Ein auf diese Weise umgegrabenes Stück ist höher, als der übrige Gartengrund, folglich auch tiefer und sehr geschickt solche Küchengewächse, welche tief wurzeln, z. B. das Wurzelwerk ꝛc. darauf zu erziehen.

Alles Umgraben geschieht am besten im October und November, damit die Fröste alle Schollen mürbe machen und sich die unschätzbare Winterfeuchtung reichlich einzieht.

Eine schreckliche Thorheit ists, wenn Leute, deren Gartenland leicht oder sandig ist, solches erst im Frühjahr umgraben, zu welcher Zeit es von den zehrenden Frühlingswinden ausgetrocknet und aller den Winter hindurch gesammelten Feuchtigkeit beraubt wird.

Das erwähnter massen vor Winters umgegrabne Land muß man, (wenn man es nicht etwa alsobald bestellen will,) ungeharkt bis zum Anfang Märzes liegen lassen, denn wenn man es vor Winters harkt, (egt, rechet,) so wird es zu klar, und bey nachmaliger Nässe sehr vest und zusammengeschlagen.

Man grabe ja niemals Schnee mit hinunter, er zergeht in der kühlen Erde überaus schwer und macht solche so zäh, wie Kütt.

Unnöthig und schädlich ist es, das vor Winters umgestürzte Land im Frühling abermals zu graben, in leichtem Boden besonders kan man schwerlich etwas einfältigeres thun.

Wen aber die Umstände nöthigten, daß er erst im Frühling graben müßte, — wie denn dieses im allzunassen Boden sogar erforderlich ist, denn solcher würde beym Graben vor Winters noch mehr mit Nässe erfüllt werden, — der schreite nur so bald als möglich darzu, und beobachte dabey folgende Vortheile, ohne welche ich aus vielfältiger Erfahrung versichern kan, daß man daran wenig Freude erleben werde. Man grabe

nem-

nemlich zu solcher Zeit recht klar, zersteche alle Klöse aufs beste, denn unter selbigen liegt das Land hohl und der Luft ausgesetzt. Sobald man eine kleine Strecke hinter sich gegraben hat, muß selbige alsobald klar geharkt werden, denn wenn man damit wartet, bis das ganze Stück umgegraben ist, so trocknet die Erde unterdessen scharf aus. Nach gänzlicher Beendigung des Grabens und Harkens muß man auf dem Lande Fuß vor Fuß herum gehen, durch welches Füsseln die hohl und locker liegende Erde wieder einigermassen vest gemacht wird und sich gehörig setzt; unterläßt man dieses, so ist es nachmals mehrentheils unvermeidlich, daß die Gesäme, die man auf ein solches (erst im Frühling gegrabnes, ungefüsseltes) Land säet, beym Einhacken allzu tief in die hohle, lockre Erde fallen und daselbst ersticken.

Gewiß! es wäre, — auch beym Feldbau, — sehr wünschenswerth, daß man bey Umarbeitung eines jeden Stücks die schicklichste Zeit erwählte. Was soll man z. B. denken, wenn man einen Gärtner sieht, der ein Beet, welches er vor einem bevorstehenden Regen umgraben konnte, nach dessen Erfolge erst gräbt und dadurch der Erde allen Segen des Regens muthwillig entzieht? Was soll man von einem Landwirth denken? der sein Feldstück, welches er mit Kraut bepflanzen,

zen, oder mit Rüben besäen will, an einem Tage bestellt, wo alle Wetteranzeigen trockne Zeit verkündigen, wie kan er hoffen, daß die Krautpflanzen [a]) insgesamt wurzeln oder die Rübenkörner dick aufgehen werden, da sie auf ein Land kamen, das nun um so viel stärker austrocknet, weil es zur Bestellung so eben umgewühlt ward.

Alles Land, welches man im Sommer umgräbt, muß ebenfalls vor einem guten Regen gegraben und alsobald ein wenig gefüsselt worden seyn.

Wenn die Erde gerade sehr naß ist, muß man sie niemals bey heissem Wetter umgraben, sonst wird sie äusserst grob und schollig. Im Herbste aber behindert die Nässe das Graben nicht.

Das Land der Grasgärten und Wiesenplätze ist, wenn man es gehörig umarbeitet, zur Erziehung der schönsten Küchengewächse überaus geschickt, und man nützt es da freylich höher, als wenn man blosses Gras darauf hat. Will man einen solchen verrasten Boden (**Leede**, Neubruch) hierzu einrichten, so grabe man ihn gegen Ende Oct. fein tief um, lese alle sich zeigende schlimme Wurzeln z. B. Quecken, Disteln, Schwarzwur-

a) Zumal wenn bey der Pflanzung kein Wasser herbeygefahren wird!

wurzel ꝛc. heraus, stürze aber übrigens die loßgestochenen Rasentafeln umgekehrt in die Tiefe hinunter, woselbst sie faulen müssen und eine wahre, sehr vortrefliche Düngung abgeben. Man muß sie beym hinunterwerfen einigemal mit dem Grabscheid durchstechen, die frühere Fäulniß zu befördern. So bleibt es den Winter hindurch liegen und nach Endigung desselben (etwa zu Ausgang Februars) kan man es abermals umgraben, um die Rasenschollen vollends klar zu machen; dies kan aber auch, wenn das Umgraben vor Winters gut gemacht worden, füglich unterbleiben, und alsbald zur Bestellung mit allen Arten von Küchengewächsen geschritten werden. Dergleichen Rasenplätze kan man auf solche Weise wenigstens 4 Jahr nach einander bestellen, und erst im 5ten und folgenden Jahren wird es nöthig an das Düngen zu denken. Wollte man aber dieses Land nach Verlauf solcher Zeit wieder verrasen lassen, so dünge man es nicht, denn alle kluge Hauswirthe wissen, daß dem Viehe ein auf Mist gewachsnes Gras unschmackhaft und widrig deucht. — Ich kan es kaum genugsam rühmen, wie ungemein vortreflich alles auf solchem umgewandten Grasboden wächst und wie guten Nutzen sich hievon mancher schaffen könnte, wenn er es verstünde.

Das Land zu verfeinern und fruchtbar zu machen, ist es sehr dienlich, wenn man es zwischen denen darauf stehenden Gewächsen fleißig durchhackt und auflockert, — viele behacken aber nach einem erfolgten Regen, der oft sehr erseufzt geworden ist! — So würde ichs machen, wenn ich überflüßige Nässe aus dem Lande bringen wollte, vor gewünschten Regen hingegen, ingleichen vor solchen, denen so bald keiner wieder folgen wird, muß das Behacken voraus gehen.

Rufft heißt diejenige harte Rinde, mit welcher zu Ausgang des Winters das Land oft dergestalt überzogen wird, daß es wie Aestrich aussieht und die darunter liegenden Gesäme mehrentheils, ohne durchkeimen zu können, ersticken müssen. Der strenge leimichte Boden ist diesem Uebel besonders unterworfen, und wird dadurch nicht selten zur Erziehung frühzeitiger Küchengewächse ganz unfähig, weil sich die gesteckten Saamen lange Zeit quälen, bevor sie aufgehn und sich durcharbeiten können. Man hilft dargegen am besten dadurch, wenn man gleich bey dem herbstlichen Umgraben die strenge Erde, wenigstens in ihrer Oberfläche stark mit Sande vermengt, und erst alsdann besäet. Ein sandiges Erdreich bäckt niemals hart zusammen, auch giebt es noch den Vortheil, daß es sich leichter erwärmt, folglich auch der Frühlings-

Sonne zur Austreibung der gesäeten früh-zeitigen Gartensaamen mächtig zu Hülfe kommt.

Den nun einmal schon vorhandnen Rufft übersiebe man Einer Erbse dick mit klarer feuchter Erde, welche ihn an sich zieht und auflöst. — Niemals begiesse man die Erde, so lange der Sonnenschein auf sie fällt, sonst wird des Ruffts kein Ende. — Im Grossen (nemlich auf ganzen Feldstücken) dürfte zur Vertreibung des entstandnen Ruffts kein beßres Mittel vorhanden seyn, als die im **Reichartschen** Land- und Gart. Schatz. Th. I. beschriebene Stachelwalze; — in eben diesem Buch kan man auch Kupfer und Beschreibung zu denen bey obigem **füsseln** sehr behülflichen Tretebretern finden.

II. Düngungsarten.

Mist des **Hornviehes** schickt sich fast für alle Erden, weil er aber kühlt, so taugt er in heissem und dadurch kalten Lande gar nicht; in letzteres gehört vielmehr **Pferdmist**, den man warm, wie er aus den Ställen kommt, untergraben muß.

Schaafmist taugt in dem Küchengarten gar nichts, denn er ist hitzend und hegt leichtlich viel Brut von schädlichem Ungeziefer, z. B. Engerlinge. Ueberdies giebt er den

den Pflanzen, die auf ihm wachsen, nicht selten einen bösen Geschmack [b]).

Schweinmist ist sehr gut, kühlt aber, und würde deswegen in kaltem Erdreich nichts taugen.

Mist vom Federvieh ist sehr scharf und hitzig auch voller Unkrautsgesäme.

Gerberlohe (lederlohe, Kiff,) dient, wenn sie frisch und noch warm ist, zur Düngung des kalten landes. Alt und zerkrümmelt giebt sie für jeden Boden eine ganz vortrefliche Düngung ab. — Wenn man sie im Herbst über die Wiesen streute, so würde der Heuboden zu seiner Zeit besser zu füllen seyn.

Der auf den Gassen und Höfen zusammengekehrte Koth ist, besonders im harten, thonichten Boden, überaus bewährt, und bekommt auch schon dem leimichten gut. Im Sandlande wäre er wohl zu hitzig. Die Düngung aus den Abtritten und heimlichen Gemächern darf gar nicht in den Küchengarten kommen, und selbst aufs freye grobe Feld wird er sich, um seiner ausnehmenden Schärfe willen, niemals früher schicken, als

b) So sehen wir, daß der auf Schaafmist gewachsne Tobak sehr schlecht schmeckt, der Weizen giebt ein Mehl, davon der Teig zu sehr fließt und nicht in Formen bleibt; die Gerste malzt schlecht.

wenn er mit sehr vielem Kuhmist vermengt worden ist, und auf diese Art lange auf Haufen gelegen hat: erst dann wird er auf kalten Feldern, die, wie man es nennt, sauern Boden haben, mit Nutzen zu gebrauchen seyn.

Wenn man Spargel- und Merrettig-Beete (auf welchen man, um der Stöcke willen, keinen würklichen Mist eingraben kan) zu düngen wünscht, so ist die beste Art diese: Man sammle die fette Mistjauche, (Aale, Mistpfütze) welche sich bey den Viehställen und Misthaufen zeigt, lasse sie in eine gepflasterte Vertiefung ꝛc. zusammenlaufen und wenn sie dann im Winter zu Eise friert, so haue man dieses fruchtbare Eis in grossen Tafeln auf, und lege solches auf erwähnte Beete, da es denn bey nachmaligem Thauwetter von selbst zergeht und seine Fettigkeit zu den Wurzeln lässet, welche letztere, wenn man wirklichen Mist hätte eingraben wollen, davon anbrüchig geworden oder manchen Spatenstich davon getragen haben würden. — Gemeiniglich aber achtet man diesen wichtigen Vortheil nicht und läßt die Mistpfütze wegfliessen ohne daß sie gebraucht würde.

Teichschlamm und **Erde aus Holzställen** sind beides gar gute Düngungen, allein sie müssen nothwendig vor dem Gebrauch wenigstens einen Winter hindurch unter

freyem

freyem Himmel gelegen haben, denn frisch sind beyde scharf und fressend.

Alles Düngen muß im Herbst bey Gelegenheit des zu solcher Zeit erforderlichen Umgrabens geschehen, auf welche Weise der Mist das Land den Winter über aufs beste durchzieht. Vom Düngen **im Frühjahr** halte ich, besonders auf leichtem Boden, durchaus nichts.

Wie oft man das Küchenland düngen solle, läßt sich bey der so verschiednen Fruchtbarkeit des Erdreichs nicht recht allgemein bestimmen. Ein gewöhnlicher Boden will **aller** 3 **Jahre** gedüngt seyn.

Träfe sichs, daß man zu derjenigen Zeit, wo ein Beet oder Quartier gedüngt werden sollte, gerade keinen Mist hätte, und man wollte es doch nachmals mit Früchten, die gedüngten Boden verlangen, bestellen, so werfe man nur Kuh- oder auch Schweinmist ohne Stroh in ein derb Gefäß voll frischen Wassers, lasse es unter fleissigem Umrühren etliche Stunden stehen und giesse dann dies Mistwasser an das, auf solche Beete Gepflanzte, welches darauf fast eben so fett zu wachsen pflegt, als wenn es Dünger unter sich hätte.

Niemals bestelle man **einerley** Küchengewächs **mehrere** Jahre lang auf **einerley** Fleck, sondern wechsele alljährlich um.

III. Erziehung des Gesäms.

Jede zum Saamentragen bestimmte Pflanze muß alle **Vollkommenheiten** haben, welche ihrem Geschlecht eigen und die Ursache sind, um deren Willen man es erzieht; wer z. B. **krüpliche** Wurzeln oder **schlottrige** Salatköpfe in Saamen gehen läßt, wird dereinst aus solchem Saamen Pflanzen erhalten, die nicht schöner als ihr Mutterstock aufwachsen werden. Eben so wenig taugt der Saame von solchen Stöcken, welche **früher**, als es ihrer Art nach hätte geschehen sollen, aufgeschosset sind; ein Wurzel- ein Kohlgewächs die in eben dem Jahr, wo sie gesäet wurden, schossen, sind schlechterdings verwerflich; nicht weniger ein Radieschen das den Blüthstengel treibt, ohne erst seinen grossen Knollen angesetzt zu haben, — wenn man nun aber gleich zu Folge dieser Lehren von so nichtswürdigen Stöcken keinen Saamen zieht, so wärs doch schon äusserst gefehlt, wenn man sie **unweit guter Saamenstöcke blühen** lassen wollte: Und hier, berühre ich dich, dreymal grosses Gartengeheimniß! ich berühre die Lehre **vom zweifachen Geschlecht der Pflanzen** und **ihrer Befruchtung**; eine Lehre, die den Völkern des Orients, weil der ihnen so wichtige Palmbaum sie aufs deutlichste vorträgt,

seit

seit den graüsten Zeiten her ausführlich bekant ist, eine Lehre, die so gar im ältsten Buche der Welt [c]) angeführt worden, bey uns aber allererst durch den weltberühmten schwedischen Naturforscher ins hellste Licht gesetzet worden ist, ich meyne nemlich den königlich schwedischen Leibarzt und Ritter des Nordsternordens **Carl von Linnee** (starb 1778, am 10ten Jenner.) — Das Wesentlichste dieser Lehre, ohne dessen Kentniß ich mir keinen vollkommnen Küchengärtner denken kan, will ich in gedrungener Kürze hersetzen und darneben meinen Lesern zwei kleine Abhandlungen empfehlen, bey welchen sie, wenn sie die darüber vorhandnen grössern Werke nicht nachlesen könnten oder wollten, noch etwas ausführlichers und völlig zulängliches finden würden; es sind dieses **Berwalds** Abhandl. vom Geschlecht der Pflanzen ꝛc. 1778 (Preis 2 Gr.) und **Vortheile** zur Erziehung eines guten Nelkensamens, Stuttgard 1780 (Preis 6 Gr.)

Bey allen Pflanzen finden sich, (wie bey allen Thieren) zweierley **Geschlechtstheile, männliche und weibliche.**

 Diese

c) Nehml. Buch Hiob Cap. XV. 32. welche Stelle unser verewigter D. Luther freyl. irrig übersetzte, weil er die Hülfsquellen nicht haben konnte, in deren Besitz ein sel. Sander übersetzte und ein vortreflicher Hetzel noch jetzt übersetzt.

Diese haben ihren Sitz **in den Blumen**, und zwar machen die **Staubfäden**, (welches die dünnen Stielchen sind, die auf ihrer Spitze ein Kölbchen haben, welches wie mit Staub überzogen aussieht) die **männlichen** Geschlechtstheile aus, worgegen das mitten unter ihnen und mitten in der Blume stehende stammhaftere Theil, welches nicht, wie die Staubfäden, um die Saamencapsel herum, sondern **unmittelbar auf ihr** stehet und sehr verschiedene Bildung hat, (z. B. bey den Nelken sind es weisse Hörnchen) der **weibliche** Geschlechtstheil ist.

Durch diese zweierley Geschlechtstheile, welche bey **den allermeisten** [b]) Pflanzen in jeder

b) Keineswegs bey allen; denn z. B. Spargel und Spinat tragen diese zweierley Geschlechtstheile nicht auf einerley Stock noch in jeder Blüthe beysammen, sondern auf verschiednen Stöcken so daß von ihnen manche Staude nur solche Blumen trägt, welche blos männliche Geschlechtstheile in sich fassen, und manche nur solche, die blos weibliche haben. Beym Hanfe ist es eben so. Dieserwegen können nicht alle Spinat- Spargel- oder Hanfstauden Saamen tragen, weil, wie gesagt, einige blos Blüthen mit Staubfäden, andre blos Blüthen mit Pistill und Saamencapseln haben; wenn erstere die letztern befruchtet haben, — und das thun sie so stark, daß man bey Hanf und Spinat den Staub bey einigem Anstossen an die männ-

der Blüthe beysammen stehen, geschieht eine, der Begattung unter den Thieren höchst ähnliche, Schwängerung, welche man die Befruchtung nennet, und die nach folgender Weise vor sich geht:

Wenn eine Blume (an einem Baum, Blumen- oder Küchengewächs) aufgebrochen ist, so schwitzt nach wenigen Stunden aus der, mehrentheils mit einem Kölbchen versehnen, Spitze jedes Staubfadens eine ölichte Feuchtigkeit, welche dem Auge wie Staub vorkommt und im Anfühlen fettig dünket; zu eben dieser Zeit schwitzt der erwähnte weibliche Geschlechtstheil, welchen man Pistill nennt, an seiner Spitze ebenfalls, so daß er auch oftmals mit blossem Auge etwas feucht anzusehn ist; hier nun muß gedachte Feuchtigkeit von der Spitze der Staubfäden auf die gleichfalls feuchte Pistillspitze gelangen, welche Vereini-

männlichen Stauden mit blossen Augen fliegen sieht — so können sie ja nichts anders thun, als absterben. — Mit Gurken, Kürbissen, Melonen und Citrullen ist es noch anders, denn bey ihnen befinden sich auf jeder einzelnen Pflanze manche Blumen die blos stäuben (dies sind die männlichen, insgemein aber werden sie taube Blüten gescholten) und hinwiederum manche, die ein Früchtgen und Pistill in sich fassen, und die verderben müssen, wenn nicht der befruchtende Staub aus jenen männlichen Blüthen in sie gelangt.

einigung entweder dadurch geschieht, daß die Staubfäden mittelst ihrer Länge an die Pistillspitze reichen und ihre Feuchtigkeit an ihr abstreifen, oder solche **durch den Hinzug des Winters**, oder durch ein, seiner Nahrung nach in die **Blume gekrochenes Insect** darauf getragen wird. — Sobald nun jene ölichte Feuchtung der Staubfäden (insgemein **Blüthstaub** genannt) auf das schwitzende Pistill gelangt, vereinigen sich beyder Feuchtigkeiten auf das innigste, der männliche Blüthstaub wird von der Feuchtigkeit des Pistills gleich im Augenblick der Berührung dergestalt aufgelöst, daß seine (freylich unsichtbare und geheimnißvolle) Kraft das ganze Pistill und den darunter stehenden Eyerstock in der Saamencapsel schwängernd durchdringt, und hierdurch die zarte Anlage zu Saamenkörnern in der Capsel dermassen belebt und stärket, daß sie von da ins wachsen kommen und zu ihrer Zeit reif werden können, welches, wenn keine Befruchtung erfolget wäre, eine **Unmöglichkeit** bliebe.

Da es nun nach gedachten Voraussetzungen beständig häufig geschieht, daß die Luft und das herumstreichende Gewürm den Blüthstaub von einer Blume zur andern, von diesem Stocke zu jenem übertragen, so folgt daraus der sonnenklare Schluß, daß

eine blühende Pflanze eine andre neben sich, wäre es auch gleich in einiger Entfernung, bestäuben oder befruchten und ihr hierdurch etwas von ihrer eignen Natur mittheilen könne, wodurch der Saame der bestäubten Pflanze sowohl veredelt als verschlimmert werden kan, je wornach der fremde Blüthstaub, welcher auf sie gelangte, besser oder geringer geartet war, als sie selbst [e]). Es geschiehet dieses aber blos bey solchen Pflanzen, die der Art nach mit einander verwandt sind, folglich ist es **unmöglich**, daß z. B. eine blühende Sallatstaude eine blühende Möhre schwängern sollte, denn wenn sie auch gleich ihren Blüthstaub darauf brächte, so hat dieses doch keine Würkung, weil ihn die Möhrenpistille gar nicht einnehmen, indem sie ganz anders gebaut sind; wohl aber können sich die verschiednen Sallatsorten unter einander befruchten, und dadurch wechselsweis unächt machen, welches alsdann das sogenannte **Aus der Art gehen** (wovon man oft so wenig Grund anzugeben weis, und wel-

e) Es läßt sich dieses nicht geschwinder erläutern, als durch eine völlig passende Vergleichung mit den Thieren; wenn wir unsre inländischen Schafmütter mit spanischen Widdern belegen, so verfeinert sich unsrer Lämmer Wolle, durch dänische Widder hingegen wird sie gröber, als sie vorhin war.

welches doch nach diesen Voraussetzungen so gar erklärbar ist) auszumachen pflegt.

Hieraus ziehen wir nun den nothwendigen Schluß auf die Regel: daß man die zum Saamentragen bestimmten Gewächse in dem Jahr ihrer Blüthe also stehen haben müsse, daß keine solche Arten, deren Bestäubung jene annehmen würden, ihnen anders, als auf viele Ellen aus einander, benachbart sind. Der Unkundige hingegen pflanzt z. B. seinen Saamenbraunkohl und Saamenkohlrabi so nahe zusammen, daß es würklich oft läßt, als sollten sich beyde mit allem Fleiß befruchten, was geschieht aber hernach? dieses, daß er davon so verfälschten Saamen bekommt, aus welchem einst nichts als Bastarte (halb umgeartete) Pflanzen fallen, die weder rechtschaffner Kohlrabi, noch ächter Braunkohl sind.

Welche Gewächse aber nehmen einander in der Befruchtung an, und welche müssen deshalb jedes in starker Entfernung vom andern blühn? Im Küchengarten sind es folgende:

Alle so mannigfaltige Sorten untereinander von Sallat, Erbsen, Bohnen, Kürbissen, Melonen, Mohn und Melde, ingleichen von Basilicum, und von Mangold.

Ferner alle **Kohlgewächse**, und alle **Kopfkrautarten.**

Alle Rübenarten unter einander.

Weiter auch noch folgende: Melone und Kürbiß, Kürbiß und Citrulle, Gurke und Melone, Citrulle und Melone, Porree und Zwiebeln, Radieschen und Rettig, weisser Rettig und schwarzer, Sommer- und Winterrettig Möhren und Carotten, Bete und rothe Rüben, Mangold und rothe Rüben, Mangold und Bete, hoher und niedriger Braunkohl, rothes Sommerkraut und grünes, bunte und grüne Cichorie, Cichorie und Endivien, ja endlich auch noch Kraut und Rüben; letzteres scheint fast unglaublich, weil beide nicht einerley Gewächsart sind, weil aber ihre Geschlechtstheile einander höchst ähnlich gebaut sind, so nehmen sich die Rüben und alle Kraut- und Kohlarten unter einander würklich an. Wie darf sich daher derjenige, welcher Kraut- oder Kohlgewächse und Rüben nahe beisammen blühen läßt, verwundern, wenn hernach aus dem Saamen seines von den Rüben geschwängerten Krautes oder Kohls mehrentheils Rüben fallen, wovon ich selbst einige Beispiele erlebt habe [f]).

Wer

f) Abermals aus dem Thierreich erläutert sich dieser Fall: Esel und Pferd sind auch nicht einerley Thier, aber doch einander ähnlich gebaut, darum hat ihre Begattung Erfolg und die Maulthiere entstehen aus ihr.

Wer daher im nehmlichen Jahre und im nehmlichen Garten die jetzt angegebnen Gewächse zum Saamentragen einpflanzen will, der mache es nur also, daß keins, welches, angezeigtermassen, seinen Nachbar mit Würkung bestäuben könnte, nahe zu ihm gesetzt werde. Pflanzet man z. B. Blumenkohl, Sommerkraut, Braunkohl, Kohlrabi, Wirsing, Kohlrüben und Savoyer ꝛc. zur Saat, so müsse nur allemal zwischen jeden von diesen Sorten und der andern eine geraume Entfernung seyn, sonst bestäuben sie sich unter einander, (weil sie doch sämmtlich gewissermassen einerley Gewächs nehmlich: Kohl sind) entweder durch unmittelbare Berührung ihrer Blüthen unter einander, oder durch den Windzug und das herumkriechen der Insekten, welche ganz nahe von einem aufs andre spatzieren können. Am allersichersten wäre es freylich, wenn sich mehrere Gärtner an einem Orte dahin vereinigten, daß der eine blos Braunkohl der andre blos Kraut, der 3te blos Wirsing, der 4te blos Kohlrabi zur Saat pflanzte u. s. w. denn wenn ich freylich in meinem ganzen Garten gar nichts blühend habe, welches mir ein zum Saamentragen bestimmtes blühendes Gewächs befruchten und verfälschen kan, so gehe ich am allersichersten und weiß mit Zuverlässigkeit, daß sich diese meine Saamen-

staude

staude mit ihrem eignen Blüthstaube hat befruchten müssen und daß sie folglich ächten Saamen trägt.

Alles was Saamen tragen soll, setze man auf frischgedüngten Boden, damit es desto reichlicher schosse und Kraft habe, viel Saamen zu liefern.

Diejenigen Stücke, die einander in der Befruchtung nicht annehmen, kan man auf ein Beet zusammenpflanzen; auswendig um ein solches Saamenbeet herum schlage man Pfähle ein, an welche man rings umher, auch zwischen den Saamenstücken selbst, Strohseile aufspannt zur Bevestigung gegen den Wind der die Saamenstengel ausserdem zerbricht.

Alle Saamen lasse man bis zu ihrer völligen Reife am Stock, und wenn man sie ja etwas früher abnehmen müßte, (welches besonders bey denen, die leicht ausfallen, oft unumgänglich ist) so schneide man nur wenigstens die ganzen Saamenstengel weg und lege sie unter einem Obdach zur Nachreife hin.

Man hüte sich den kaum reif gewordnen Saamen, (vornehmlich die kleinkörnigten Arten,) alsobald aus seinen Hülsen oder Capseln zu nehmen, denn letztere halten

die äussere Luft von ihm ab, welche ihn austrocknen und zur Aufbewahrung auf längere Jahre untüchtig machen würde.

In ungeheitzten, kühlen und vor Mäusen gesicherten Kammern muß das Saamenwerk aufbewahrt werden. In heissen Stuben trocknet es auf eine sehr nachtheilige Weise aus, besonders die kleinkörnigten Saamen, welche alsdann nicht über 1 Jahr lang zum Aufgehen tüchtig bleiben.

Will man von einem alten Saamen wissen, ob er auch noch gut aufgehen werde, so lege man etwas weniges von ihm in ein leinenes Läppchen, binde es oben vest zu und weiche dieses Saamenbeutelchen 24 bey den langsam keimenden Gesämen aber z. B. Petersill, Sellri, Porree, Pastinack ꝛc. 48 Stunden lang in frisches Wasser, hierauf stecke man es in einen mit Erde gefüllten Scherbel oder Blumentopf, begiesse etwas, damit die Erde an den Beutel anschließt und stelle den Topf auf die Hinterwand des geheitzten Ofens; nach 3 ⸗ 4 Tagen zieht man das Läppchen heraus, hat der Saame gekeimet, so ist er gut, ausserdem ist er leer, oder auch wohl etwa halb mit verlegnem vermischt. Daß aber diese Probe nicht bey den hartschälichten Saamen (z. B. Spargel ꝛc.) angehe, verstehet sich schon, denn hier könnte

selbst

selbst der frischeste Saame in so kurzer Zeit nicht keimen.

Das geschwindere Aufgehen der Saamen, vornehmlich aber den muntern Wuchs der daraus erwachsenden Pflanzen zu befördern, pflegen einige das Gesäm einzuquellen. Sie werfen es auf 12 Stunden lang in ein Gemisch von Mistpfütze und Regenwasser, worein sie noch ein Stückchen Salpeter legen und sodann den eingeweichten Saamen, wenn er ein wenig wieder abgetrocknet, säen. Zwar halte ich nicht viel von dergleichen Kunststückchen, schätze vielmehr ein gut gedüngtes Land für das beste Quellmittel. Inzwischen sind mir Fälle bekannt, wo ähnliche Mittel würklich gute Dienste thaten, nur rathe ich, daß man jeden gesäeten Saamen, welcher erst eingequellt worden ist, bis zu seinem erfolgten Aufgehen recht feucht halte, denn in der trocknen Erde will er, wegen der eingeschluckten Feuchtung zeitig keimen, kan es aber nicht ausführen, weil ihn die dürre Erde zusammenzieht, und ins Verschimmeln bringt.

IV. Verpflanzung.

Mit dem Versetzen junger Pflanzen allzu lange Anstand zu nehmen, ist nicht wohl gethan, denn wenn das kleine Pflanzwerk

allzu lange unverpflanzt beysammen stehet, so nimmt es, (wenn es sich zumal wegen allzu dicken Säens drängen muß) einen schlechten schmächtigen Wuchs an sich, also daß auch nachmals nach erfolgter Versetzung nichts rechtes daraus wird, welches man **wider-schlagen** nennet.

Nach einem erfolgten Regen zu verpflanzen ist nicht recht vernünftig, und wenn man dabey das nasse Land sehr vest andrückt, so wird es manchmal so hart wie Kütt, worinnen die Pflanzen wahre Noth leiden. Vielmehr muß alles Verpflanzen wo möglich vor dem Regen geschehen.

Könnte man es aber nicht so treffen, oder der wahrscheinlich gewesne Regen bliebe aus, so suche man das Gepflanzte durch Begiessen zu unterhalten, welches denn ebenfalls sehr wohl angeht, zumal wenn man dabey den vortreflichen Vortheil beobachtet, daß man die gesetzten Stäudchen in den ersten Tagen, (wenn solche zumal heiß und sonnenreich wären) mit einer **Schatten gebenden** Vorlage versieht; solches geschieht, indem man queer über das bepflanzte Beet etwas leichtes Stroh leget, oder vor das Beet bretterne Laden, die sich rückwärts auf Steifen stützen, lehnet; im Kleinen kan man ledige Blumentöpfe ꝛc. über die Pflänzchen stellen. Dergleichen Verdeckung, und zwar vornehmlich

lich die mittelst der schräg vorgestellten Laden, halten alle Sonne von dem Pflanzwerk ab, erhalten ihnen die durchs Begiessen gereichte Nässe, welche ausserdem nicht nur weggetrocknet, sondern auch dabey der Boden dermassen vestgezogen wird, daß er überall aufreißt: Ich pflege mittelst solcher Vorlagen Pflänzchen, welche sonst sehr leicht zurückgehn und oft ein vielmaliges schlimmes Nachpflanzen verursachen, z. B. Sellri, Rapontik ꝛc. beym wärmsten Wetter aufs glücklichste zu versetzen.

Sehr unverständig ist es gehandelt, wenn man Pflanzen zur Versetzung ohne Schonung der Wurzeln ausreißt: Schlagen sie doch noch einmal so leicht an, wenn man sie mit ganzen Wurzeln pflanzt.

Man schneide jeder Wurzel bey dem Einpflanzen das vorderste Spitzchen weg, weil es insgemein in der Zeit zwischen dem Ausheben und Einsetzen vertrocknet, folglich zum Einziehen neuer Nahrung untüchtig ist.

Wer die Küchengewächse auf ganzen Feldstücken zieht, und manche gleich also säet, daß sie nicht erst versetzt, sondern blos **verzogen**, (dünner gemacht) werden, der wird zur ungemeinen Erleichterung dieses Durchziehens die Maschine nützen können, welche im 3 Theil des **Reichartischen** Land-

und Gart. Schatzes beschrieben und im Kupferstich abgebildet ist.

V. Begiessen.

Darf bekantlich blos Abends und Morgens geschehn; zu derjenigen Jahreszeit, wo mit unter eine kalte Nacht bevorsteht, muß man nicht Abends, sondern Morgens giessen, denn einer naß stehenden Pflanze fällt die Kälte noch härter auf.

Sehr viele pflegen das kalte Brunnenwasser erst dann zum Giessen zu brauchen, wenn es erst in grossen Gefässen an der Sonne gestanden hat und lau geworden ist, dieses ist nicht nur unnütz, sondern auch in der That schädlich. Die Kälte des Wassers schadet keinem einzigen Gewächs auch nur das allergeringste, und das elende matte oft halb schon faulende Wasser giebt eine jämmerliche Erquickung, ja oft wahres Verderben.

Fluß- oder Teichwasser taugt besser, als das Brunnenwasser, denn letzteres hat, (wenn es gut ist,) ungleich weniger fremde Theilgen in sich, ersters hingegen ist damit reichlicher versehen und düngt dadurch zugleich einigermassen.

In Ermangelung einer fein sprützenden Gießkanne, ingleichen in solchen Fällen, wo man nur leise befeuchten will, bediene man

sich

sich eines Sprengwisches; man bindet nemlich eine handvoll Roggenstroh (an welchem die Aehren gelassen worden) um einen mäßigen Stock veste an, wodurch eine Art von Pinsel entsteht, dessen Obertheil, (die Aehren) ins Wasser getaucht und damit gesprengt wird.

VI. Jäten.

Bey den **Quecken** achte man jedes kleine Würzelchen, denn jedes fasert und vermehrt sich sehr stark, zersticht man sie, ohne sie aus dem Lande zu lesen, so ist es desto ärger, denn es scheint alsdann, als wollte man sie **durch Zertheilung vermehren.** Sind sie im geringsten nicht ohne allen Nutzen. Ihr herausgelesenes, reingewaschnes und getrocknetes Gewürzel wird so wohl in der Apothecke stark gebraucht, als auch sonsten angewendet, es kan, wenn die getrockneten Wurzeln ganz kurz zu Heckerling geschnitten worden, unter das Brodmehl gemahlen und gebacken werden, welches ein wohlschmeckendes und gesundes Brod giebt. Man kan es ferner zu Biere brauen, wozu ich die Anweisung in **Heppens** encyclopädischen Calender aufs Jahr 1783 finde; weiter lassen sie sich als Hexel unters Kuhfutter mengen, ingleichen, ebenfalls zerhackt, unter den Lehm treten, von welchem die Wände um die Bauergärten und

Höfe geschlagen werden, wobey sie die Vestigkeit und Bindung vermehren. Wer sie aber blos los seyn will, der werfe sie in die Mistpfütze, woselbst sie doch endlich verderben und durch ihre Fäulniß düngen müssen.

Saudisteln sind zwar sehr schwer, doch aber am gewissesten dadurch zu vertilgen, daß man die jungen Pflanzen im May und später hin, wenn sie so eben erst hervorgewachsen, tief aus der Erde herauszieht oder wegsticht, wodurch sie sich, weil sie da noch jung und zart sind, wie man es nennet, zu todt bluten. Läßt man sie aber etwas erwachsen, so werden sie schon so hart, daß sie hernach durchs Ausstechen nicht mehr zu tilgen sind. Sie geben ein gar gutes Futter für Pferde, Rindvieh und Schweine, welches diesen Thieren zugleich ein wahres Arzneymittel ist.

Alles ausgejätete Unkraut muß auf demjenigen Gartenwinkel, in welchem man die gute Erde zubereitet, auf Haufen geworfen und schichtweis mit Mist und Erde vermengt werden, damit es sich nicht allzu geschwinde verbrennt, sondern ganz allmählig in Verwesung übergeht, und wenn es dann verfault ist, giebt es eine vortrefliche Erde, vorzüglich in die Blumenfelder.

VII. Treibebeete.

1) Mistbeete. Wer dergleichen ganz neu anlegen will, welches auch im kleinsten Garten, wenn er nur Sonne hat, auszuführen ist, muß sich erstlich den schicklichsten Platz erwählen, solcher muß nemlich nicht tiefer, als der übrige Gartengrund seyn, weil sich da hinein die Nässe, welche die Kälte vermehrt, ziehen würde; wäre er daher tiefer, so muß man ihn erhöhen, bis er dem sonstigen Boden gleich liegt; vor sich, oder in seinem Angesicht muß er die Mittags-, hinter sich aber oder im Rücken die mitternächtliche Lage haben, und es müssen keine Hindernisse im Wege stehn, daß nicht die Sonne den besten Theil des Tags auf ihn fallen könnte; hat er im Rücken eine Mauer, Zaun oder Bäume rc., so ist dieses zu Abhaltung der schneidenden Nordlüfte sehr gut. Auf diesem Platze nun muß eine viereckichte Grube ausgeworfen werden, deren Länge und Breite in jedermanns Belieben steht, insgemein rechnet man die Länge auf 1 Fenster 3 volle Fuß, folglich auf 3 Fenster gerade 10 Fuß, die Breite aber 4 Fuß, (2 Ellen). Die Tiefe der Grube richtet sich nach des Bodens Beschaffenheit und muß in vestem Lande 1½ Elle, in feuchtem, (der in der Tiefe noch kälter ist,) etwas weniger, in heissem

Sandboden aber, (der auch ohne vielen Mist schon sehr treibt,) nur 1 Elle betragen. Je weniger die Nässe des Landes erlaubt, die Grube nach angegebner Tiefe zu graben, desto höher lasse man den über die Erde hervorstehenden Kasten, (dessen ich unten alsbald gedenken werde,) machen, so kommt die Tiefe dadurch wieder bey und der Mist, (oder Lohe,) welcher alsdann im Kasten meist nur über dem Gartengrund lieget, wird nicht durch die Nässe der eigentlichen Grube durchkältet; denn 2 gute Ellen tiefe gebühren sich allerdings für jedes Treibbeet, indem man 1½ Elle auf den Mist, (Lohe) und ½ Elle reichlich auf die Erde rechnen muß. — Wenn diese Grube ausgeworfen ist, so muß in jede von ihren 4 Ecken, desgleichen in der Mitte der beyden langen Seiten nach der Gartenschnur ein eichener oder tannener derber Pfahl vest in die Erde getrieben werden; an diese Pfähle werden vom Grund der Grube herauf tüchtige Bretter dergestalt angenagelt, daß sie an der Mittagsseite ½ Elle über das ordentliche Gartenland hervorgehn, an der **Mitternachts**lage hingegen müssen sich diese angenagelten Bretter 1 volle Elle über den Erdboden erheben, wodurch denn dieser Kasten von Mitternacht nach Mittag zu abschüßig und dadurch dem Widerschein der Sonne, deren

Wärme sich hierdurch verstärkt, ausgesetzet wird. Einen guten Zoll tief vom Rande derer auf der langen Seite vestgemachten Bretter müssen, innerlich nach der Grube zu, haltbare Leisten angenagelt werden, auf welche nachmals die Fenster zu liegen kommen. Man kan die Mistbeetgruben, statt sie also mit Brettern auszufüttern, ausmauern lassen; will man aber seinen Mistbeetkasten sehr früh im Jahr zum Treiben brauchen, so sind die Bretter besser als das Mauerwerk, welches sich viel ärger durchkältet und dann dem eingetretnen Mist die beste Wärme benimmt.

Ein dergestalt zugerüsteter Treibbeetkasten kan vom Februar an folgendermassen zum Treiben würklich bestellt werden. Zuerst belegt man den Boden der Grube, wenn er anders nicht ausgemauert und hierdurch schon vest ist, mit wohl anschliessenden Brettern, also daß keine einzige Lücke bleibt; dieses ist um der Maulwürfe willen, welche sich äusserst gern in die Mistbeete machen und wegen der an den Seiten angenagelten Bretter sonst nirgends hinein dringen können ausser unten vom Grund der Grube herauf; liegen aber auch da schliessende Bretter, so ist der Kasten von allen Seiten und Ecken verschlossen. — Dann wird Pferdmist, heiß wie er aus den Ställen kommt, neben den Ka-

sten

sten geworfen; Esels- und Maulthiermist gehen ebenfalls an, sind aber noch weit hitziger und man kan deswegen mit ihnen auch leichtlich alles verderben. Unter solchen Mist kan, (besonders wenn das Treibbeet spät im Jahr eingetreten wird, wo die Sonne ohnhin hitzt,) etwas Ochsen- oder Kuhmist untergemengt werden. — Wenn dieser Mist neben dem Kasten auf Haufen geworfen ist, muß er etlichemal mit der Gabel umgestochen und tapfer aufgeschüttelt werden, damit keine Klumpen in ihm bleiben und alle faule stinkende Dämpfe herausgehen; kan man dabey etwas frische warme Gerberlohe mit untermischen, so hitzt es desto besser. Nach diesem Umstechen und Aufschütteln kan er noch etwa 6 Tage auf Haufen liegen bleiben, um sich gebührend zu erhitzen; nach Verlauf solcher Zeit wird er nach und nach in die Grube gegabelt, so daß allemal eine 2 Hand hohe Schicht von ihm hineingeworfen und sodann mit den Füssen aufs vesteste, (doch auch nicht gar zu arg,) zusammengetreten wird. Mit diesem Eingabeln und Treten fährt man Schichtweise fort, bis der Mist so hoch im Kasten steht, daß an dessen gänzlicher Zufüllung nur noch eine gute halbe Elle fehlt, wobey noch zu rathen, daß man die letzte oder oberste Schicht nicht von Pferd- sondern von Kuhmist mache, denn letzterer ist kühlend, die

Erde

Erde welche man hernach aufwirft, kan auf ihm nicht verbrennen [g]), auch finden nachmals die Wurzeln derer aufs Treibbeet gepflanzten Gewächse im Kuhmist gute Nahrung, im Pferdmist aber stånden sie schlechte. — Die obersten Schichten müssen schräg aufgetragen werden also, daß es von Mitternacht nach Mittag herab abschüssig wird, folglich auf der Nordseite am höchsten liegt; durch diese schräge Lage, welche auch dem Bau des gleichfalls auf der Mitternachtseite höhesten Kastens nachkommt, wird der Widerschein der Sonne treflich befördert. — Man muß den für Treibbeete bestimmten Mist weder beregnen, noch begiessen lassen, wenn er anders seine gehörige Beschaffenheit hat, muß er sich von selbst in so weit feuchten, als zur Vermehrung seiner Hitze gehört. — Wenn das Eintreten beendigt ist, so decke man alsbald die Fenster auf das Treibbeet und nach 3 Tagen lege man auch die Erde unter dieselben auf den Mist, diese Erde muß bereits im Herbst zuvor zubereitet worden und dabey dahin gesehen seyn, daß sie rein und fruchtbar, niemals aber allzu fett, noch auch schwer sey, denn in der allzu fet-

g) Die auf allzu heissem Mist liegende Erde erhitzt sich oft dergestalt, daß sie ganz weißlich aussieht und dann kan gar nichts in ihr wachsen, weil alle ihre Nahrungstheile weg sind.

fetten würde sich Fäulniß und gar zu geiler Wuchs erzeigen, die schwere Erde aber würde sich nicht gut erwärmen und zu viel Nässe hegen. Solche für das Treibbeet im Herbste zubereitete Erde muß, wenn man sie sehr zeitig zu brauchen gedenkt, in einen bedeckten Schuppen geschaft und mit etwas langstrohigtem Pferdmist zugedeckt werden, sonst dürfte sie zu der Zeit, wo man sie einschütten wollte, allzunaß (welches die Wärme gänzlich aufhält) oder gefroren seyn. Besser ists freilich, wenn man seine Treibbeete nicht so gar früh anleget, denn in diesem Fall kan man die Erde nach der Zubereitung im Herbst neben das Mistbeet, an dessen nach Mittag zu, (wo es nicht so hart einfriert) gerichtete Seite auf einen Haufen werfen, damit es der unschätzbaren Winterfeuchtung geniesse und durch den Frost recht mürbe gemacht werde, also daß man es nachmals beym Gebrauch keineswegs durch den Durchwurf zu sieben braucht. Gefrorne Erde darf niemals aufgeworfen werden, auch nicht solche, welche künstlich aufgethauet worden; sie muß von selbst des Frostes entlediget, auch nach dem Thauwetter schon einigermassen wieder abgetrocknet seyn. Man muß sie, um den Widerschein der Sonne zu befördern, abschüßig aufwerfen, eben wie auch der Mist schräg eingetreten ward. Niemals muß

man weniger, als ½ Elle hoch Erde in das Treibbeet bringen, denn wenn hernach die Wurzeln der Gewächse aus Mangel genugsamer Erde alsobald auf den Mist stossen, leiden sie Noth und Trockenheit und ziehen sehr schlechte rohe Säfte an sich; ob nun wohl die Fenster, wenn die Erde so hoch, als ich es empfohlen, auf dem Miste liegt, beynahe auf diese Erde stossen, so setzt sich doch das Beet innerlich gar bald einigermassen, wodurch die Gewächse Raum genug bekommen, um ohne sich an den Fenstern zu zerstossen, wachsen zu können. Bleibet aber anfangs zwischen Erde und Fenster inwendig mehr als 2 bis 3 Zoll Raum, so wird sich auch ein solches Beet niemals rechtschaffen erwärmen und bey nachmals vollends darzu kommender Senkung einer vertieften kalten Grube gleichen.

An den **Fenstern** müssen die Rahmen von Kiefernholze seyn, welches sehr dauerhaft ist, sehr wohl ists gethan die gehörig trocknen Rahmen mit weissem Oelfirniß, (nicht aber erst mit Leimfarbe) zu überstreichen; wohlfeiler ist ein Anstrich, welchen man aus durcheinander geschmolznen Pech und Theer heiß aufstreichet; auch folgender Anstrich ist für alles an freyer Luft stehende Holzwerk vortreflich: Schmelzet 6 Pf. Pech, rührt ½ Pf. Leinöl und 1 Pf. Ziegelmehl (zu

Pulver gestoßne Stücken Ziegel) über Feuer darunter und streicht es heiß aufs Holz, da es denn zu einem eisenvesten Kitt erkaltet; wo die Glastafeln der Fenster nicht in Bley, sondern in Kitt liegen, da überziehe man letztern ebenfalls mit Oelfarbe. Man muß die Fenster fleissig von dem Dufte reinigen, der sich aus den heissen Mistbeeten immer an sie legt, sonst werden sie davon blind (das heist undurchsichtig); sind sie letzteres schon, so müssen sie mit Bleyweiß und Brandtwein gescheuert werden. Wem die Glasfenster zu theuer dünken, der kan sich mit größtem Nutzen und überaus leicht papierne machen; wie bald nagelt oder leimt sich ein jeder viereckichte Rahmen zusammen, sie müssen ja gerade nicht völlig kunstmäßig seyn, wenn sie nur in den Kasten passen, in diese Rahmen spannt man Querleistchen und statt der Glastafeln muß mäßig grobes Schreibpapier eingeleimt werden: Ist nun ein solches Papierfenster trocken, so muß man mit einem in gekochtes Leinöl getauchten Pinsel über die Aussenseite der Papierbogen fahren; dieses also getränkte Papier wird so durchsichtig wie Glas, und wiewohl es alle Jahre wieder zu Grunde geht, so bleiben doch die Rahmen, und nichts ist leichter, als diese jeden Winter neu zu überziehn. Wenn die Glasfenster nicht von grünem sondern von solchem Glas ge-

gemacht sind, dessen man sich gewöhnlich zu Stubenfenstern bedient, sind sie gar nicht zu gebrauchen und verursachen den ärgsten Sonnenbrand [h]); auch die grünglässernen brennen manchmal zu arg, die papiernen hingegen thun es nie und sind auch in dieser Hinsicht sehr empfehlungswerth. — Weil es Gewächsarten auf Treibbeeten z. B. manche Melonensorten rc. giebt, welche den nassen Brodem, der sich bey Nacht an die Fenster hängt und früh wieder auf die Pflanzen herab tröpfelt, nicht einmal vertragen, so hebe man deswegen alle Morgen die beschwitzten Fenster ab, kehre sie um und lege sie verkehrt auf, so kommt ihre trockne Seite auf die Pflanzen zu liegen.

Die Strohdecken, welche bey frühzeitig angelegten Treibbeeten bey Nachts über die Fenster gebreitet und auch selbst wohl noch mit bretternen Laden bedeckt werden, gerathen am

h) D. h. wenn das Treibbeet bey gelinder trüber Witterung innerlich stark dampfet und alle Blätter benetzt, alsobald aber auch die lange versteckt gewesne Sonne hervortritt und plötzl. einige stechende Blicke, (welche man eigentlich durch etwas über die Fenster gedecktes schattengebendes abhalten muß,) wirft, so würkt das durch die Fenster, wie durch einen Brennspiegel, so heftig auf die darunter stehenden Gewächse, daß sie gleichsam verbrennen.

am besten, wenn man langem Roggstroh die Aehren weghackt, und dann immer eine Hand voll Halme an die andre derb und schliessend bindet, welches mit starkem Bindfaden 3mal in die Queer nemlich oben, unten und in der Mitte geschehen muß. Früh Morgens nimmt man diese Decken ab und rollt sie walzenförmig zusammen.

Die **Mistvorlage** thut ebenfalls ein Grosses um ein Treibbeet warm zu erhalten; sie bestehet darinnen, daß man auswendig rings um den Kasten heissen Pferdmist vest anlegt und antritt; nach 14 Tagen oder 3 Wochen kan man ihn wegnehmen und andern, frisch wie er aus den Ställen kommt, umlegen, da denn seine Wärme durch die Kastenbreter eindringt und dem ganzen Treibbeet neue Hitze ertheilet. Ein spät z. B. im Aprill ꝛc. angelegtes Mistbeet bedarf dieser Vorlage nicht, und man kan sich zu solcher Zeit die Beschwerde derer in ihr häufig entstehenden rothen Mistläuse (welche den Gärtner garstig jucken) füglich ersparen.

Ist das Mistbeet eingetreten, mit Fenstern und Vorlage versehen, auch nach 3 Tagen mit Erde beschüttet, so muß man noch etliche Tage mit der Bestellung warten, damit sich das Beet unterdessen erhitzen und auch schon die erste und jäheste, schädliche Hitze wegdampfen möge, welches letztere zu

be-

befördern man täglich zu vielen malen die Fenster ein klein wenig in die Höhe heben und den garstigen Brodem herauslassen muß. Bey feuchtem, sehr gelinden Wetter erhitzen sich die Mistbeete manchmal dergestalt, daß es zu viel wird und man besorgen muß, die Erde dürfte verbrennen; in solchem Fall spicke oder schröpfe man, das heist: man stosse einen derben spitzen Stock an einigen Orten im Mistbeet durch die Erde hindurch auf den Mist, und lasse diese gestochnen Löcher als Schornsteine, durch welche die überflüßige Hitze wegdampft, eine Zeitlang offen. Nach 3 bis 4 Tagen kan man die Saamen aufs Mistbeet säen, und wenn sie aufgegangen sind, hebe man alle Morgen Strohdecken und Laden weg, und lüfte die Fenster, sonst wachsen die Pflanzen gar zu weich und werden kränklich. Bey allmählig zunehmender Frühjahrswärme müssen die gelüfteten Fenster durch untergesetzte Hölzer rc. immer höher gestellt und bald zu ganzen, bald zu halben Tagen Luft gegeben werden, welches alles sich von selbst lehrt.

2) **Lohbeete.** Sie geben gelindere, aber auch länger anhaltende Wärme als jene, Grube und Kasten ist wie oben und der Unterschied blos der, daß statt des Pferdmists Gerberlohe hinein kommt, diese muß frisch und ohngefähr erst vor 10 Tagen aus dem

Lohkübel des Gerbers gekommen seyn, man darf sie weder zu grob, (wo sie zu stark hitzt,) noch auch zu fein, (wo sie zu bald verfault,) nehmen, am besten mischt man grobe und feine durch einander. Befeuchten muß man sie eben so wenig, wie den Pferdmist [i]); man schüttet sie nach und nach in den Kasten, tritt sie aber keineswegs vest wie den Pferdmist, sondern nur ganz mäßig, doch auch nicht allzuwenig, sonst läge sie hohl und würde sich mit der Zeit stark setzen, wodurch das Treibbeet innerlich zu sehr nachsinken und der Widerschein der Sonne verlohren gehn würde. Ueber die Lohe muß zu oberst eine Schicht Kuhmist ꝛc. damit die darüber gehörende Erde nicht zwischen die Lohe falle, sondern zu seiner Zeit wieder oben wegzunehmen sey. Ist nun das Beet mit Fenstern und Erde belegt, so lasse man ihm 6 bis 8 Tage Zeit sich zu durchwärmen, — dann bestelle man es.

Die brettернen Laden müssen auch den ganzen Sommer über bey der Hand seyn, nicht um des Zudeckens willen gegen die Nacht-

i) Ueberhaupt ist das viele Gösseln und Befeuchten auf den Treibbeeten thöricht, die Gewächse auf selbigen schwimmen ohnhin beständig in ihrem eignen Thau und Dunst, und nur selten zeigen sie durchs Erschlaffen ihrer Blätter würklichen Durst an.

Nachtluft (denn dieses wäre bey der angenehmen Zeit höchst unnöthig), sondern wegen Vorsicht bey Gewittern und Schlosenstrichen. — Von der Schädlichkeit des laugemachten Wassers, womit viele die Treibbeete giessen, ist schon oben gehandelt. — So bald man die Früchte des Treibbeets geerndtet hat, müssen die Fenster gleich ins Trockne gebracht, die Erde ausgeworfen, der Mist (oder Lohe) ausgestochen und zur Düngung des freyen Landes verwendet werden.

3) Einen **ins freye Land** gesäeten Saamen ins geschwindere Aufgehen und dessen Pflanzen in stärkern Wuchs zu bringen (z. B. Melonen ꝛc.) hat man noch ausser den Treibbeeten gelernt. Hieher gehören vornehmlich die **Glasglocken**, welche über das, was man treiben will, gestellt werden. Wenn eine solche Glocke zerbricht, kan man sie mit Bleiweiß und Brandwein wieder zusammenleimen [f]). Ist das unter der Glocke stehende Gewächs so groß geworden, daß es an sie stößt, so bringe man die Glocke auf

f) Auch folgender Kütt leimt Glas, Porcellan ꝛc. vortreflich zusammen. Man vermischt starken Leim, Hausenblase, etwas Terpenthin, (den man aber nicht anbrennen lassen darf) starken Brandtwein und geschabte Kreide über glühenden Kohlen, rührt es gut unter einander, leimt die Stücken zusammen und läßt es von selbst erhärten.

eben dem Flecke höher zu stehen, welches durch untergehäufelte Erde, untergestellte Steine ꝛc. geschehen kan. Auch von Oelpapier müssen sich diese Glocken sehr gut machen lassen. Oben müssen sie Luftlöcher haben.

Eben hieher gehören auch die vortreflichen Treibdächer, die in England ꝛc. sehr gewöhnlich, und im Millerschen Gärtnerlexic., so auch in dessen vollständiger Anleit. zur Erz. aller ꝛc. Küchengew. nach Lüderscher Uebersetzung 1781 ausführlich beschrieben und in Kupfer gestochen sind. Sie gleichen der Gestalt nach einem mit Bindfaden in die Queer durchzogenen, eben aufgerichteten Sparrendach, sind so lang und breit als ein Mistbeetkasten und kaum 1 Elle hoch. Man überkleistert sie, (wie obige Papierfenster) mit derbem Schreibpapier, welches mit Oel getränkt wird, dann wird ein gewöhnliches, doch etwas schräg gemachtes Brett im freyen Lande zugerichtet, mit den beliebigen Saamen oder Pflanzen bestellt und über solches das Treibdach gesetzet, man muß es durch vorgelehnte Steine ꝛc. gegen den Sturm bevestigen und ihm Luftlöcher machen, die man mittelst Klappen und Schieber auf- und zustellen könne.

Dergleichen Verwahrungsarten, durch welche man den Widerschein der Sonne mit Papierfenstern ꝛc. auffängt, lassen sich nach

jedes

jedes Gelegenheit und Umständen noch gar sehr viele selbst ersinnen. Sie leisten mit überaus geringen Kosten trefliche Dienste.

VIII. Feinde des Küchengartens.

Vieles hierüber steht bereits in meiner Baumgärtnersammlung S. 109 ff. Nachstehendes aber nicht. —

Den **Maulwurf** zu verscheuchen, soll man ein Stückchen Campher in seine Farthen legen, desgleichen Erbsen in sauerm Eßig gekocht.

Die auf der 110ten Seite meiner Baumgärtnersamml. angegebenen Kugeln gegen die **Mäuse** werden in Hrn. **von Eckhards** Experimental-Oekonomie nach Succowischer Ausgabe also zu verfertigen empfohlen: Menget 1 Maaß Gerstenmehl, 1 Pf. weisse Nießwurz und 8 Loth Läusekraut, (Staphysagria) letztere beyde wohl zerpülvert, unter einander, thut ½ Pf. Honig und eben so viel Milch darzu, durchknetet es und drehet Kugeln, die man ꝛc. s. meine Schrift. — So wohl auf denen zeitig angelegten Treibbeeten, als auch bey denen im Herbst und Winter aufzubewahrenden Küchenwurzeln muß man den Mäusen stets auf dem Dache seyn.

Sperlinge beissen gern die kaum aufgegangnen Früherbsen ab. Kocht man ganze Haberkörner mit etwas geraspelten Krähenaugen unter fleißigem Umrühren so lange, bis sich die meiste Brühe in den Hafer gezogen, so kan man leztern, wenn er herausgenommen und ein wenig abgetrocknet worden, sehr dünn bey ihren Wohnsitzen ausstreuen, wovon sie fressen und — sterben.

Kohlraupen wollen manche dadurch vertilgen, daß sie solche einzeln von den Stauden ablesen und in die Erde verscharren, in Meynung, sie müßten auf diese Art umkommen, allein dies ist ein Vorurtheil, Raupen, welche in die Erde verscharrt werden, sterben keineswegs, sondern verwandeln und verpuppen sich und kommen mehrentheils als Schmetterlinge wieder heraus; wenigstens ist auch dieses Ablesen überaus mühsam, und wenn man mit denen dadurch beschmutzten Händen ins Gesicht fährt, kan man halb blind werden. — Folgende 3 sind die besten Mittel gegen die Kohlraupe. 1) Wenn im Sommer der weisse Schmetterling die Kohlgewächse emsig umschwebt, so sehe man leztere fleißig durch, da findet sichs denn, daß er seine Eyer (welche gelb von Farbe, auch theils grau und allemal truppweise beysammen sind) auf die Unterseite der Blätter angelegt hat; diese Eyer schneide man aus, indem

dem man mit einem scharfen Messer das ganze damit besetzte Blattstück wegschneidet und in einen Korb 2c. für die Schweine sammelt. Auf diese Art kan man gar bald gebiethender Herr über Millionen Eyer werden, und dieses Ausschneiden geht leicht und geschwind von statten. 2) Könnte man ebenfalls diesen Schmetterling, sobald er umher zieht, durch Kinder, welchen das Nachspringen nicht verdrießt, mit den sogenannten Schmetterlingsklappen [1]) im Fluge weghaschen und tödten lassen. 3) Geht man ungleich sichrer gegen dieses Ungeziefer, wenn man die Kohlgewächse nicht in die engen Gärten, sondern auf freye Feldstücken pflanzt, denn in erstern mehrt sich die Ungezieferbrut allemal weit ärger, als im Felde, wo es kühler und luftiger ist.

Erdflöhe zu vertreiben streuen manche Holz- und Tabacksasche 2c. über die Beete, welches alles umsonst ist. Andre rathen frische Sägespäne, allein die sind sehr scharf und fressend, dürften folglich auch den jungen Pflänzchen schädlich seyn. Ganz neuerlich rieth Herr **Vothmann** frische Gerberlohe, welche man schon im Herbst zuvor aufs

1) Ein Instrument, welches man in Städten käuflich haben kan, weil es besonders die Insectenliebhaber suchen, um die Schmetterlinge dadurch in ihre Sammlungen zu bringen.

künftige Pflanzenbeet ſchütten und bey der Ausſaat mit unterharken ſollte; dieſes Mittel iſt in hieſigen Gegenden ſehr bekannt; auch ich habe es gebraucht, aber nicht den geringſten Nutzen davon erlebt. Nachfolgende Mittel ſind die zuverläßigſten. 1) Haſſen ſie den Schatten; wer die ihnen ausgeſetzten Pflanzen auf eine Stelle ſäen kan, die höchſtens nur Abendſonne hat, den laſſen ſie mit Frieden. 2) Iſt ihnen die Näſſe zuwider; bey Regentagen bleiben ſie weg. Wenn man das Pflanzwerk, auf dem ſie ſich zeigen, mit friſchem Waſſer (täglich zu vielenmalen) überſprützt, ſo fliegen ſie fort, kommen aber freylich, wenn der Platz Sonne hat, gar bald wieder. 3) Wenn man die Kohlkräuter auf eine **neue Leede** (die bis dahin blos Gras getragen hat, und vom Garten weit entfernt liegt) ſäet, ſo hat man (wenn dieſer Platz zumal im Schatten liegt) gewiß vor ihnen Ruhe. Denn in den Gärten befinden ſich nun einmal alljährlich die Eyer dieſes Ungeziefers, und wenn dieſe auskriechen, können ſie bald den ganzen Garten überziehn; im Grasboden aber liegen keine Erdflöheyer, und wenn er weit genug vom Garten abſteht, kommen auch keine von daraus herbey. 4) Sind ſie auch nicht im ganzen Frühling gleich arg; im März und April hauſen ſie ſchrecklich, zu Anfang Mays

aber

aber spühre ich wenig oder nichts, da sich nun unten (Abth. 2. beym Kohlrabi ꝛc.) zeigen wird, daß die Aussaat der Kohlkräuter zu Anfang Mays vollkommen schicklich und keineswegs verspätigt sey, so könnte man ja hiernach handeln. Ich selbst bin, (wegen sonnenreicher Lage meines Gartens) niemals im Stande von denen im März und April gemachten Aussaaten auch nur 1 Pflänzchen gesund zu erhalten, (ausgenommen, wenn ich sie in den Schatten gesäet habe,) zu Anfang Mays aber kan ich Kohl ꝛc. und Radieschen ꝛc. an die freye Sonne säen, weil alsdann sich kaum ein Erdfloh zeigt. — Eher als ich die 2 besten Mittel gegen dieses Insect, (nemlich Schatten und späte Aussaat,) fand, war ich genöthigt meine Kohlsaamen in Blumentöpfe, (die man dem Erdfloh leicht aus dem Wege setzen kan) zu säen; ich ließ in jedem Topf nicht über 8 Pflanzen erwachsen, welche ganz vortreflich wurden, aber freylich braucht man viel Blumentöpfe und hat viel Mühe.

Nessen sind Insecten, welche wie blaue Mücken truppweise, fast ohne Bewegung beysammen sitzen [m]). Sie verzehren Bohnen,

m) Der gemeine Mann nennt sie oft **Mehlthau**, da sie doch nur eine Folge giftiger Regen und Thaue sind und sich am liebsten an die dadurch bereits erkrankten Pflanzen setzen.

nen, Erbsen und Kohlkräuter, bey leztern setzen sie sich gern an die Blüth- und Saamenstengel, da man sie denn mit einem Läppchen, Blatt ꝛc. herunter nehmen und zerquetschen oder auch gleich den ganzen davon besetzten Stengel abschneiden und zertreten kan. Wenn man die zum Saamen aufschossenden Kohlkräuter dadurch recht feucht hält, daß man wöchentlich einigemal tüchtig über sie wegsprützt, als wäre ein Regen gefallen, so ist man vor den Nessen sicher.

Nackende Schnecken kriechen bey Tag in die Erde, des Nachts aber hervor und vermehren sich so, daß sie eine jämmerliche Plage werden. Ein Beet gepflanzten Sallat ꝛc. desgleichen das gesäete fressen sie weg, wie nichts. Als man während meiner Abwesenheit im Herbst 1778 die Quartiere meines Gartens vor Winters umzugraben unterlassen hatte und erst im April folgenden Jahres darzu schritt, fanden sich diese Thiere zum Entsetzen ein; nachmals habe alljährlich, wie es sich gebührt, vor Winters umgraben lassen, und blos dadurch diese Plage zu verlieren geschienen. Einige rathen, man solle die gegen sie zu beschützenden Beete mit einer Mischung von gebranntem ungelöschten Gyps, dito Kalk und Asche aus dem Kalkofen, (alles unter einander gepülvert) früh, wo der Thau noch auf dem Lande liegt, über-

streuen,

streuen, wodurch sie abgehalten und das Beet noch über dies von diesem Pulver gedünget werden würde. Auch die mit Häusern versehenen Schnecken richten Schaden an, man kan sie noch am füglichsten früh auf dem Thau antreffen und — vor die Hühner werfen.

Regenwürmer pflegen des Nachts aus der Erde zu kommen und allerley kaum aufgegangenen Küchenpflänzchen mit sich unter die Erde zu ziehen, so daß man hernach oft nicht weiß, wo diese hingekommen; diesem zuvor zu eilen streue man, sobald man dergleichen Küchensaamen gesäet, und eingehackt hat, alsobald klaren Pferdmist oder Gerstenspreu nur ganz dünn über das besäete Fleckchen, da denn die Regenwürmer diesen Multer oder Spreu mit sich nehmen und die Pflänzchen verschonen werden — beym Umgraben des Landes lese man die sich zeigenden Regenwürmer heraus und werfe sie vor die Hühner. Aus einem von einander gestochnen und in der Erde gelassenen werden mehrentheils so viel neue Regenwürmer, als man Stücken machte. Bey Nacht und einer Blendlaterne kan man die herausgekommenen oft in größter Menge mit blossen Händen fangen, man muß aber bey diesem Auflesen gar leise gehn, sonst fliehen sie gleich in ihre Löcher zurück. Hr. P. Hönert, Verfasser

einer sehr schätzbaren Abhandlung über den Blumengarten versichert daselbst, daß er aller Regenwürmer und andres Erdengeschmeisses gänzlich los geworden sey, als er die Gänge und Wege seines Gartens einer Hand hoch mit frischer (heisser) Gerberlohe überschütten lassen.

Milbenspinne ein äusserst kleines Insect, findet sich im August auf den Mistbeeten ein (aber niemals auf denen, die man fein luftig hält, sondern auf den allzu verschlossenen dünstigen und dumpfen) und überspinnt die Melonenpflanzen um und um, wovon sie grosse Noth leiden. **Feuereisen** läßt schwarze Seife in frischem Wasser zergehn und begießt damit die eingesponnenen, worauf sich das Ungeziefer gleich verliert.

Ameisen lassen sich in größter Menge fangen, wenn man einen abgespeisten Bratenknochen auf ihre Wohnsitze legt, sie hängen sich haufenweis an selbigen, da zieht man ihn hastig zurück, kehrt die sämtlichen an ihm sitzenden Ameisen in einen Topf mit Wasser und legt den Knochen so lange wieder hin, bis sich nichts mehr fangen will.

Die **Ohrwürmer** beissen in manchen Jahren die Herzen der Kohlgewächse dergestalt ab, daß nichts ordentliches, sondern blos Schälke [n]) daraus werden können.

Man

n) von welchen unten beym Blumenkohl.

Man nehme eine Parthie zugespitzte Stöcke, binde an jeden 1 Hand voll Stroh, und stecke sie dann einzeln hie und da hin aufs Beet oder Feldstück. Die Strohwische dürfen aber nicht höher, als Fingerslang über die Erde stehen, in solche kriechen die Ohrwürmer früh Morgens und wenn man zu Mittag an ihnen schüttelt fallen sie heraus, und da muß man denn tapfer todt treten, dann steckt man diese Strohwischstäbe auf andre Stellen des nemlichen Beets, bis man ihrer überall gefangen hat.

Die unappetitlichen **Kröten** können des Abends, wo sie ausspatzieren, mit einem spitzigen Stock gespießt und bis sie todt sind, ins Land gepflöckt werden. Den **Fröschen** aber thue man nichts, denn sie sind unschädlich und fressen noch überdies Schnecken und Regenwürmer.

Zweyte Abtheilung.

Vorschriften ins Besondere.

Der von mir erwählten alphabetischen Ordnung nach kommt es hier zuerst an die

Angurien, Citrullen, Wassermelonen, Arbusen.

Ein Mittelding zwischen Melone und Kürbiß; die Sorten sind mannichfaltig, nicht alle gleich gut und davon etliche gar nicht werth, aufs Treibbeet zu kommen.

Zeit der Aussaat. Auf Treibbeeten Ende Februars und März, im Lande Anfang Mays.

Verpflanzung. Hält nur den Wuchs auf, — die Kerne gleich dahin gesteckt, wo sie bleiben sollen.

Uebrige Wartung. Völlig wie bey den Melonen, jedoch die Ranken fast gar nicht beschnitten, sonst werden ihrer zu viel. — Frucht ist reif, sobald sie, gegen andre gerechnet, beym Anklopfen hohl klingt, gelb wird

wird die Schale niemals, der Reife ohngeachtet. 6 bis 8 Wochen kan man die schon abgeschnittne reife Frucht auf einer Kammer nachreifen lassen. Diese Wartungsregeln sind alle schlecht und vergeblich, wenn man die wichtigste anzubringen vergessen hat, ich meyne die künstliche Befruchtung, ohne selbige fallen die ersten Citrullenfrüchtgen ab, und die später ansetzenden werden nothreif. Brächte man hierüber das, was ich in meiner weiter unten befindlichen Anweisung zur Melonen Erziehung weitläuftiger ausgeführt und klärlich bewiesen habe, in Ausübung, so sollte es mit dem Angurienbau bald besser stehen. — Uebrigens stünde allerdings zu versuchen, in wie weit man durch Befruchtung der Kürbisse mit Angurienstaub und der Angurien mit Melonenstaub, Kürbisse und Angurien veredeln könnte, denn sie nehmen einander wechselsweis an, zumal wenn dabey der Vortheil beobachtet würde, daß man stufenweis veredelte und z. B. um eine weibliche Citrullenblüthe zu befruchten, den Blüthstaub hierzu aus einer Melonenblume von nicht sehr köstlicher, sondern der Citrulle näherer Art gebrauchte. Erwüchsen nun im nächsten Jahre aus den Kernen einer dergestalt erzeugten Frucht Pflanzen, die nun bereits halbe Melonennatur an sich trügen, so könnten diese in ihrer Blüthe hinwie-

derum mit Staub aus köstlicher Melonenart befruchtet, und ihre Güte sonach allmählich ungemein erhöhet werden.

Nutzung. In Spanien, Portugall, Italien, Ukraine, dem südlichen Rußland, Asien, Afrika und Amerika wird die Citrulle häufig gezogen und gelangt zu einer höchst beträchtlichen Grösse und zuckersüssem Geschmack. — Sie kühlt ungemein, darum sind unsre nothreifen, die wir mehrentheils bey kaltem Wetter geniessen, nur allzu leicht erkältend und ungesund.

Anis.

Erdreich. Keineswegs frisch gedüngt, nur noch einigermassen fruchtbar.

Zeit der Aussaat. Zu Ausgang Febr. und Anfang März., vermuthlich auch im halben Dec., (wovon unten bey den Carotten).

Verpflanzung. Ist gar nicht nöthig, und wird nur blos **verzogen**, (durch Wegreissung der allzu dick stehenden Pflanzen verdünnt).

Uebrige Wartung. Bedarf blos der Reinhaltung vom Unkraut; sind die Stengel, die den Saamen tragen, reif und gelb, so werden sie an der Erde abgeschnitten, und um vollends abzutrocknen, unter ein luftiges Obdach gebreitet, wobey sie anfangs täglich etlichemal umgewendet werden müssen, damit sie nicht auf einander modern.

Nutzung. Der Saame wird unter das Brod gebacken, an die Apotheker, Conditors und Brandtweinbrenner verkauft, er ist ein vortrefliches Magen- und Brustmittel von auflösender, krampfstillender Kraft; das Anisöl, ein überaus bewährtes Mittel gegen Blähungen und Leibschneiden (Colick); man muß es jedoch um seiner Stärke willen in gar schwachen Portionen brauchen, z. B. für säugende Kinder nur einen halben Tropfen nebst etwas Wallrath; deswegen bedient man sich lieber zweyer oder dreyer Gran von dem zerpülverten Anissaamen, welche man nebst 5 oder 6 Gran Wallrath und etwas Zucker eingiebt, das Kind kan beym Gebrauch dieser Arzney fortsäugen, und wird, ohne angegriffen zu werden, der oft so kläglichen Colikschmerzen zuverläßig los a) — Die bey Reinigung des Saamens entstehende Spreu kan an die, welche Anisöl brennen, verkauft, das lange Stroh aber dem Vieh untergestreut oder zur Heitzung (wobey es stark um sich lodert,) verwendet werden.

a) S. Tissots physiologisches Taschenbuch 1778 (Preis 8 Gr.) in dessen zweyten Theil viele Kinderkrankheiten vortreflich abgehandelt werden.

Artischocken.

Erdreich. Tief gegraben und mit altem Kuhmist stark gedüngt.

Zeit der Aussaat. Zu Ausgangs Aprils.

Verpflanzung. Wird billig erspart, und blos die besten Pflanzen zur erforderlichen Weite (nemlich 2 Fuß auseinander) verzogen.

Uebrige Wartung. Da die aus den Kernen gezogne Pflanzen oft aus der Art gehn und schlechte Frucht tragen, so vermehrt man die Artischocken viel lieber **durch die Beypflanzen**, welche unaufhörlich an den alten Stöcken ausschlagen und vom Monat May an, bis in den Julius abgenommen und in angezeigter Weite eingepflanzt werden können, da sie denn, wenn man ihnen Anfangs Schatten macht und recht viel Feuchtung reichet, bestens einwurzeln und oft noch im nemlichen Jahre Köpfe liefern. Alle Artischockenstöcke müssen im Herbst gegen die Winterkälte eine Bedeckung erhalten, und zwar die alten folgende: zu Ende Oktobers faßt man jedes Stockes Blätter in der Hand zusammen, schneidet sie einer Hand breit über der Erde hinweg, lockert die Erde zwischen den Stöcken auf und zieht sie etwas an letztere heran; zu Anfang Novembers behäufelt man die Stöcke noch höher, so daß sie nun ganz unter der Erde stecken. Werden alsdann die

Fröste würklich hart und sehr beträchtlich, (welches vor Ausgang Decembers nicht leicht geschieht,) so deckt man langstrohichten Pferdmist, welcher ohnlängst aus den Stållen gekommen, über die Erdhügel weg. Nässe und Mäuse sind hierauf zwey arge Feinde, erstere kan jedoch nichts schaden, woferne man nur die aufgehäufelte Erde recht schräg und abschüßig angezogen hat, auf welche Art das Wasser gut abzieht. Den Mäusen zu begegnen muß man den Winter über bey recht gelinden Tagen den aufgedeckten Mist, (unter welchem sie sich gern warm legen,) wegnehmen und etwas bey Seite legen, hierdurch geschieht den Mäusen ein Strich durch ihre Rechnung, man muß aber, wenn wieder Kälte einfällt, den Mist wieder über die Hügel breiten [b]). Sehr kleine Artischockenstöcke, z. B. solche, die aus Beypflanzen allererst im Julius angelegt wurden, und sich deshalben vor Eintritt des Winters nur gar wenig erstärken konnten, durchwintre man also: Man hebt zu Ausgang Oktobers an einem sehr kalten und schattigen Ort des Gar-

b) Der Rath eines Schriftstellers Mangold zwischen die Artischocken zu Pflanzen, damit die Mäuse erstern fräßen und letztere verschonten gefällt mir nicht; lieber wollte ich rathen Knoblauch zu stecken, denn für diesen haben die Mäuse würklich Respeckt.

tens eine spatentiefe Grube von beliebiger Länge und Breite aus, schneidet den Artischockenstöckchen erwähntermassen die Blätter ab, und stellt sie darauf (mit möglichster Verhütung aller Beschädigung, wovon sie faulen würden) in solche Grube aufrecht stehend ein, dann wird die herausgeschaufelte Erde, welche eigentlich gerade recht trocken seyn muß, ganz sanft über dieselben hergeworfen und oben spitz, an den Seiten aber schräg und abschüßig, wie ein Grabhügel; diese von ihrem vorigen Beete ausgehobenen und solchergestalt in die Grube gesetzten, stehen fast eben so unter der Erde wie jene alten Stöcke, die unausgehoben blieben und blos behäufelt wurden, auch sind ihnen die Mäuse weniger gefährlich als letztern, denn in der Grube, die ziemlich hoch nasses Land über sich hat, suchen sie nicht leicht Nahrung, wie ich denn erst noch in verwichnem Winter nach dieser Manier junge Artischockenstöckchen, die noch nicht fingerlang waren, aufs glücklichste durchwintert habe.

Wenn sich nun nach geendigtem Winter das Wetter allgemach bessert, so muß eben diese allmählige Besserung den Maaßstab zu der allmähligen Entblössung der Stöcke von Mist und Erde an die Hand geben. Nur der Einfältige läßt sie so lange unter der vollen Behäuflung stecken, bis er sie auf einmal

gänz-

gänzlich entblöst; wer sieht es nicht ein, daß es höchst unverständig sey, die den Winter hindurch unter Mist und Erde vergilbten und etwas weich gewordnen Stöcke gleich **auf Einmal** den rauhen Frühlingslüften blos zu stellen, können sie doch anfangs kaum das helle Tageslicht vertragen; Nein! **stufenweis** müssen sie der freyen Luft blos gestellt und wiederum an selbige gewöhnet werden. — Die in der Grube durchgebrachten kleinen Pflanzen holt man zu Ausgang Märzes bey guter Witterung heraus, putzt ihnen alles etwanige Faule hinweg, pflanzt sie sogleich auf ein schickliches Beet und häufelt etwas Erde an sie heran, unter welcher sie sich, (wofern nur noch die obersten Spitzen der Blätter heraus gucken,) nach und nach abhärten und bey gebührender Feuchtung gar bald einwachsen.

Diejenigen, welche wegen allzu grosser Nässe des Bodens, die Artischocken nicht im freyen Lande durchwintern können, pflegen solche zu Ende Oktobers auszuheben, (welches gerade bey **möglichst trockner Erde** geschehen muß,) und mit vollen Wurzeln in den Keller (in feuchten erdigten Sand) einzusetzen, gerade so tief, als sie zuvor im Lande gestanden. Hier erhalten sie solche den Winter über durch mäßiges Luft und Wasser geben am Leben, und setzen sie bey guter Wit-

terung im halben April wieder hinaus ins Land. Weil aber diese Durchwinterung sehr mühsam und allemal überaus mißlich ist, so wäre allemal ungleich rathsamer, daß man keine Bemühungen scheute, das Gartenland trockner zu machen [c]), worauf man im Freyen durchwintern könnte.

Weil die tragbaren Artischockenstöcke sich durch beständige Beypflanzen, welche sie treiben, erschöpfen, so muß man gleich im Frühling, so bald sie gänzlich aufgedeckt und über der Erde stehen, jedem Stock alle seine Nebenpflanzen, bis auf zwey oder drey, sanft hinwegreissen; an letztern, die man ihm ließ, muß er tragen, an den weggerissenen würde er es auch thun, sich aber, besonders auf hungrigem Lande, dadurch zu sehr erschöpfen. Bey gedachtem Wegreissen aber darf es nicht bleiben, solches muß vielmehr noch dreymal den Sommer hindurch wiederholt werden, so bald neue Beypflanzen hervorgesprost und etwas herangewachsen, man läßt aber jedesmal zwey bis drey derselben stehen, als in welchen sich der Stock erhalten muß.

So

c) Man werfe rings um den Gartenplatz einen 5 volle Fuß breiten und recht tiefen Graben aus, mit der aus letzterem geschaufelten Erde muß das Gartenland erhöht werden, und je mehr man es noch überdies erhöhen kan, je trockner wird es.

So oft man einen Artischockenkopf zur Speise abnimmt, so muß der Stengel, worauf jener gewachsen, tief an der Erde weggeschnitten werden, sonst treibt er noch oberhalb kleinere Köpfe, welche nichts taugen. — Ein zu alter Stock trägt sehr schlecht, man danke ihn, wenn er 4 oder 5 Jahr getragen hat, ab, unterdessen muß bereits ein neues Beet aus Beypflanzen angelegt seyn, und zwar, wie sich verstehen sollte, nicht wieder auf dem vorigen, sondern auf einem neuen Platz. — Von dem beym Zudecken nöthigen Mist kan im Frühling das Kürzeste zur Düngung bey den Stöcken eingegraben werden.

Nutzung. Die Köpfe gesotten, angerichtet mit einer Spargelbrühe, oder mit grünen Erbsen. — Eine leichte und zuträgliche Speise.

Basilicum und zwar die grosse Küchensorte.

Erdreich. Fett gedüngt. — Sonnenreiche Lage.

Zeit der Aussaat. In Blumentöpfe im halben April. Ins freye Land zu Anfang Mays.

Verpflanzung. Bey erforderlicher Grösse, mit vollen Wurzeln.

Uebrige Wartung. Kälte kan es gar nicht vertragen. Die Aussaat in Töpfe d) ist die sicherste und beste; bey der ins Land aber sehe man nur dahin, daß der Saame nicht zu tief ins Erdreich komme, denn solches hindert alle kleinkörnigte Saamen dergestalt am Aufgehen, daß sie entweder ganz unter der Erdlast ersticken, oder doch sehr spät und einzeln aufgehn. Weil nun aber hinwiederum ein flach gesäetes Gesäm durch Begiessen und Schlagregen leichtlich ganz aus der Erde geschwemmt wird, so lege man über die Queere des besäeten Plätzchens einige Hand voll Stroh, welches man an beyden Enden gegen das Wegführen des Windes bevestigt, nach erfolgtem Aufgehen des Saamens aber wieder wegnimmt. Durchs Stroh hindurch kan kein

d) Da ich dieses und noch sonst viele Küchengewächse in Blumentöpfe auszusäen pflege, so will ich hier die Vortheile dieser Säungsart ein für allemal beyfügen. Das in Töpfe gesäete kan ich viel dünner und gleicher säen, viel angemessener befeuchten, viel sanfter von Unkraut (welches ich mit einer feinen Scheere herausschneide) befreyen, mit Zuverlässigkeit vor Maulwürfen, Regenwürmern, Erdflöhen, und schwemmenden Regen aus dem Wege setzen, und so nach viel zeitiger, bequemer und gewisser pflanzbar bekommen, als bey der Aussaat ins Land. Nur säe man niemals zu dick in die Töpfe und versetze die Pflänzchen zur rechten Zeit ins freye Land.

kein Regen schwemmen, auch keine Sonne das flache Keimchen ausziehn.

Saamenerziehung. Einige Pflanzen von der frühesten Aussaat müssen unversetzt stehen bleiben, an Feuchtung darfs ihnen nicht fehlen, auch nicht an Sonnenschein, so werden sie (wenn sie zumal in Blumentöpfen stehen, in welchen man sie dem kühlen Herbst aus dem Wege bringen kan) reifen Saamen geben.

Nutzung. Sämmtliche Stauden, (ausgenommen die, welche Saamen tragen sollen, und deshalb ungehindert wachsen müssen) werden des Sommers über einigemal, wie der Majoran, abgeschnitten, doch niemals allzu tief, damit sie bald wieder von neuem ausschlagen. Die abgeschnittenen Bündel müssen bey fleissigem Umwenden an freyer Luft getrocknet werden. Grün und getrocknet nützen die Blätter an allerley Brühen und unter den gewöhnlichen Lattich = auch unter den Gurkensallat und in die Würste. Die Blüthe kan als Thee getrunken werden.

Beyfuß.

Wächst wild, ist umsonst zu haben. Wenn sich seine Blüthe (zu Anfang Julius,) so eben öfnen will, werden die Stengel abgeschnitten, an der Luft getrocknet und zu seiner Zeit in die zu bratenden Gänse gesteckt.

Blu-

Blumenkohl, Käsekohl, Carviol.

Erdreich. Frisch und fett gedüngt. Doch wächst er auch vortreflich auf Leede (Neubruch) wenn solche nur fruchtbar und feucht ist.

Zeit der Aussaat. Am allerbesten in der letzten Hälfte Aprills, früher und später gefällt mirs, aus Erfahrung, nicht.

Verpflanzung. Jede Pflänze 2 Fuß weit von der nächsten, und am besten ins freye Feld, unter das gewöhnliche Sommerkraut, denn in den Gärten, (wenn solche zumal klein, verschlossen und heiß liegen), fallen Mehlthau, Nessen und Raupen dergestalt über ihn her, daß es oft ein wahrer Jammer ist; im freyen Felde aber nicht also, er geräth daselbst vortreflich. Man verletze beym Ausheben und Versetzen die Herzblätter nicht, sonst wird aus einer solchen Staude ein Schalk, (der kein Herz bildet, sondern blos zur Seite heraus einige schlottrige Blätter treibt). Diese Regel gilt auch bey allen übrigen Gewächsen, deren Bestes aus dem Herzen wachsen soll.

Uebrige Wartung. Wer ihn (und überhaupt alle Kohlkräuter) zu dick gesäet hat, der wird schmächtige Pflänzchen bekommen, welche nichts nützen, und schlecht tragen. Bey der Aussaat ins Land muß man gegen die Regenwürmer den Multer (s. d. 1 Abtheil.) aufstreu-

ſtreuen. Ihn aufs Miſtbeet zu ſäen gefällt mir gar nicht, er treibt hochbeinig, und wollte man das durch vieles Luftgeben verhindern, ſo wird das Treibbeet darüber kalt, deſſen Wärme man wohl höher benutzen kan. Ich ſäe ihn, um der Erdflöhe willen, in Blumentöpfe und Käſtchen. — Iſt er nach der Verpflanzung angeſchlagen und etwas fortgewachſen, ſo muß er, wie das Sommerkraut, behackt und behäufelt werden, welches allen Kohlgewächſen wohl bekommt.

Saamenerz. Wird zwar insgemein noch immer vor unmöglich gehalten, und deswegen der Saame aus den wärmern Landen verſchrieben, allein wir könnten ihn recht füglich ſelbſt erziehn. **Reichart** verfuhr damit alſo: Er ſäete Blumenkohl ſehr dünne im halben Februar auf ein vor 14 Tagen angelegtes gewöhnlich heiſſes Miſtbeet, welches keineswegs mit Fenſtern, ſondern blos mit bretternen Laden und Strohdecken und auch mit dieſen nur des Nachts und bey Froſttagen bedeckt ward. Hatten nun die Pflanzen erforderliche Gröſſe, ſo verzog er ſie dergeſtalt, daß die beſten, zum Saamentragen beſtimmten, 2 Fuß aus einander ſtehen blieben, auf welche Art ſie, da keine Verſetzung ihren Wuchs aufhielt, reifen Saamen gaben. — Heut zu Tag befolget man hierüber vielmehr die Methode der **engliſchen** Gärtner; zu-

folge derselben muß man im halben August auf ein fruchtbares Gartenplätzchen, welches man nicht erst umgräbt, (wodurch es zu dieser heissen Zeit gänzlich austrocknen würde) sondern nur in der Oberfläche etwas umscharrt, den Carviolsaamen ganz dünne aussäen, diese Saat etwas feuchte halten und wenn sie aufgegangen, dergestalt verziehen, daß sich die Pflänzchen nicht im mindesten drängen. Im Anfang Octobers hebt man sie mit unbeschädigten Wurzeln heraus und setzt sie auf ein Beet, welches fruchtbar, keineswegs aber geil und schon vor geraumer Zeit umgegraben seyn muß, damit es sich vor der Pflanzung bereits wieder gesetzt habe; wollte man es erst in den Tagen der Pflanzung umgraben, so würde es so locker liegen, daß der darauf gepflanzte Carviol durch die bald folgenden Fröste, (die das Land in die Höhe ziehn) ausgehoben und blos gestellt werden würde. Dieses Winterungsbeet muß so gelegen seyn, daß es die Sonne nicht früher, als gegen Abend bekommt [e]); auch müssen es die harten Morgen- und Mitternachtswinde nicht treffen können, nicht weniger muß es von seiner Mitte herab etwas schräg und abschüssig gemacht werden, sonst

e) Denn wie schädlich die Morgensonne den Wintergewächsen sey, zeigte ich bereits in meiner Baumgärtnersammlung S. 73.

sonst bleibt das Wasser auf ihm stehen und bringt die Pflanzen in Fäulniß. Auf dieses Beet pflanzt man den Blumenkohl 2 Fuß aus einander doch also, daß allemal 3 Pflanzen in einem Dreyeck beysammen, (jede ein Paar Zoll von der andern und dritten) stehen. Jede von diesen Pflanzen muß so tief eingesetzt werden, daß ihr Herz nur noch so eben über der Erde zu sehen ist, eine Regel, die von allen Kohlgewächsen, die man als Pflanzen vor **Winters** setzt, gültig bleibt; wenn die Witterung nach der Pflanzung günstig ist, so wachsen solche tief gesteckte Pflanzen ohnhin noch über die Erde heraus, in welchem Fall man sie durch einiges Anhäufeln wieder hinunter bringen muß. Regnet es nicht ohnhin, so muß nach der Pflanzung ein wenig angegossen werden. Weil nun hierauf Kälte und Nässe diesem Winterblumenkohl hart zusetzen, so ist es freylich überaus rathsam über jedes Pflanzendreyeck eine gläserne, oder auch ölpapierne Glocke zu stellen, oder die Pflanzen nicht auf ein freyes Erdbeet, sondern auf ein gebrauchtes kaltes Mistbeet, wenigstens an eine warm gelegene Mauer gesteckt zu haben, denn in letztern beyden Fällen können sie mit einer vorgelehnten Bedeckung versehen werden, welche Laden oder sonstige Bedeckung jedoch bey guter Witterung den ganzen Winter hindurch fleissig ab-

abgenommen werden müssen, damit die Pflanzen nicht verwöhnt werden. Nässe ist ihnen schädlicher als die Kälte, als welche letztere sie, wenn sie nur trocken stehen, auf dem beschriebenen Winterungsbeet nicht leicht scheuen; vor denjenigen falschen Nächten, die oft mitten ins Thauwetter mit Glatteiß eintreten, hüte man sich sehr. Ich habe mit unter, selbst ohne diese Sorgfalten, die Carviolpflanzen glücklich durchwintert, es war aber doch mit vielem Verlust verknüpft. Da man zur Verpflanzungszeit (zu Anfang Octob.) von den verblühten Sommergewächsen schon viele ledige Blumentöpfe hat, so kan man solche mit einer gewöhnlich fruchtbaren Erde, die einen guten Zusatz von Sande hat, anfüllen und mit dem Carviol bepflanzen; doch darf in jeden Topf nur eine Pflanze gesetzt werden, solche bepflanzte Geschirre stellt man in eine trockne, ungeheitzte Kammer, deren Fenster man an jedem nur einigermassen erträglichen Wintertage gänzlich eröffnen und fleißig volle Luft geben muß. — Ist nun der Winter vorbey, so müssen die Pflanzen bey erster tauglicher Witterung im März ausgehoben und anders wohin auf fette Gartenplätze einzeln gesetzt werden, denn weder die in Topf und Kasten, noch die erwähntermassen dreyfach gesetzten könnten also stehen bleiben. Nach dieser

Pflan-

Pflanzung muß man es bey der so gewaltig austrocknenden Märzluft an genugsamer Feuchtung nicht fehlen lassen. Sie wachsen alsdann gar bald fort und bringen ihre Blüthköpfe (Käse), aber letztere sind nicht alle tauglich, vielmehr zeigen sich einige klein, locker, grünlich und in die Höhe schossend, solche taugen zum Saamentragen gar nicht; wohl aber die, welche groß, gedrungen, schlossenweis und vest beysammen aussehen; erstere muß man deshalben verspeissen, (zu welcher Zeit sie ohnhin eine Seltenheit sind,) letzteren aber muß man das voreilige, allzu geschwinde Aufschossen dadurch verwehren, daß man die äussern langen Blätter der Staude, die den Blumenkopf in sich fassen, oberhalb dem Kopfe zusammennimmt und mit Bast mässig vest bindet; solches muß zu einer Zeit geschehen, wo die Staude gerade vollkommen trocken, nicht einmal vom Thaue naß ist [f]). In denen allernächst folgenden Tagen lasse man die, in ihrer Spitze zusammengebundenen, Blätter immer lockrer und nehme endlich, wo die Blume doch natürlicher Weise aufschossen muß, den Verband gänzlich weg, dann wächst er in Blüthstengel, wobey man gegen Nessen und Mehlthau in

f) Sonst würde die, durchs Verbinden eingesperrte, Nässe innerlich Fäulniß erwecken.

in der letzten Nummer der 1 Abtheil. bey den Nessen nachlesen muß.

Nutzung. Die Zurichtungsarten sind bekant. Hat man auf einmal zu viel Blumenköpfe und wünschte sie lieber allmählig und selbst im Winter verspeisen zu können, so schneide man sie, bevor sie aufschossen, ab, zerlege sie in fingerlange mäßig dicke Stücken, ziehe solchen die äussere grobe Haut ab, lasse sie in gesalznem Wasser ein wenig aufkochen, dann wieder trocken werden, zwey Tage an der Sonne welken und endlich in einem verschlagnen Backofen völlig, wie wohl ganz gelind, trocknen [g]). Zuletzt hebt man ihn in leinenen Beuteln an einem warmen trocknen Orte auf und wenn man davon kochen will, muß er erst, bevor er ins heisse Wasser gethan wird, in lauem etwas angequollen seyn.

Selbst Kranke dürfen Blumenkohl speisen, je mehr sie sich aber zu den Spitzen (oder eigentlichen Blüthen) halten und die untern gröbern Stengel (welche ziemlich blähen) vermeiden, desto besser ist es.

Bohnen, Phaseolen.

Erdreich. Nur ganz mittelmäßig.

Zeit der Aussaat. In schwerem (folglich kalten) Boden gewinnt man nichts, wenn man

g) Eine Aufbewahrungsart die auch bey den Stengeln des Broccoli anwendbar seyn muß.

man sie gleich zu erzwingen denkt und deswegen bereits im April aussteckt, vielmehr bleibt daselbst der Anfang Mays die rechte Zeit. In leichtem und sandigen Erdreich, (welches sich ungleich besser durchhitzt) kan man 14 Tage früher darzu thun, zumal mit der **Mazagan**- und mit der **Windsorbohne**, welche beyde Sorten sehr früher Natur, aber hier zu Lande noch gar wenig bekant sind.

Uebrige Wartung. Alle Bohnen muß man an einem recht trocknen Tage legen und niemals zu tief, sonst faulen viele. Wann sie fingerlang aufgewachsen, müssen sie mit einem Häckchen an einem recht trocknen Mittag etwas behäuffelt werden, welches bey weiterm Fortwuchs wiederholt werden muß. In manchen Gärten wollen die Bohnen nicht aufgehen, weil sie im Keimen von nackenden Schnecken benagt und von sonstigem Ungezieffer gefressen werden, man nehme drey starke Knoblauchzehen, nebst 1 guten Hand voll Wermuth, hacke beydes unter einander, übergiesse es mit einer Kanne, (Maas, Quart) kalten Wassers und lasse es 24 Stunden lang an einem abgelegnen Ort, (denn es riecht sehr widrig), stehen, in solchem Wasser quelle man die Bohnen 24 Stunden lang und lege sie so dann, noch naß, ins Erdreich, doch ja nicht zu tief, alle eingeweichte Saamen aber muß man in der Erde, bis sie her-

vorgekeimt sind, beständig feucht halten (s. Num. 3 Abtheil. 1) die **Laufenden** (Vitsbohnen) müssen bey Zeiten geståndelt werden, welches die Zwerg-, (Franz-, Krupbohnen) nicht erfordern. Von einigen hochsteigenden (z. B. denen rothblühenden Feuerbohnen) lassen sich an beygesteckten Stangen schattige Lauben, Pyramiden rc. anlegen. Weil die zeitig gesteckten Bohnen im Sommer zu tragen aufhören, so muß man auch welche im Junius (und zwar auf ein mehr schattig, als heiß gelegnes Plätzchen) legen. Bey grosser Trockenheit tragen sie sehr schlecht und bekommen Schoten, die innwendig leer und blosse Schaalen sind, hierwider muß man durch fleißiges **Sprengen** (wovon unten bey den Erbsen) schützen. Die Schötgen müssen vorsichtig abgenommen werden, sonst reißt man leicht den jüngern, die noch zu wachsen haben ins Leben.

Nutzung. Die jungen Schoten geben ein bekantes Zugemüß ab, welches leicht und sogar den Kranken ohne Bedenken zu erlauben ist. Wenn sie aber älter und grob werden, schmecken sie sehr schlecht und sind ungesund. Um sogar im Winter grüne Bohnen Schoten zu haben, kan man sie einsalzen, allein das **dörren** oder **trocknen** ist ungleich besser. Man nimmt nemlich die im August gewachsnen zartesten Schoten, zieht ihnen die Faden

ab,

ab, wirft sie in siedendes Wasser, in welchem sie aber nicht länger liegen dürfen, als lange man braucht, um von 1 bis auf 15 mit einiger Geschwindigkeit zu zählen; hierauf werden sie alsbald heraus genommen und in ein Sieb an einen schattigen Ort gestellt um etwas abzutrocknen, alsdann schiebt man sie in einen verschlagnen Backofen (aus welchem so eben das Brod genommen worden, und der deshalben nicht mehr grosse Hitze hegt) läßt sie darinnen bey fleißigem Umwenden trocken werden und hebt sie zuletzt, wenn sie verkühlt haben, im Trocknen auf. Will man diese Bohnen essen, so werden sie in eine Schüssel mit warmen Wasser gelegt, zugedeckt, nach einer halben Stunde herausgenommen, zerschnitten und mit Fleischbrüh wie gewöhnlich gahr gekocht. Eine andre Art dieses Trocknens ist folgende: werfet obige junge Bohnen auf eine halbe Stunde in kochend Wasser, wascht sie in kaltem wieder ab, reihet sie, mittelst einer durchgestochenen Nähnadel an einen starken Faden und hängt sie auf drey Tage an die freye Luft ins schattige, sodann aber drey Tage an die lichte Sonne, hierdurch werden sie, wenn sie zumal auf dem Faden gehörig auseinander gezogen worden, (also, daß sie sich nicht berühren) vollkommen trocknen und müssen letztlich aufgehoben, vor dem Gebrauch aber

24 Stunden lang ins laue Wasser geweicht werden, in diesem Wasser kan etwas Butter zerlassen worden seyn, und die in solchem aufgequellten Bohnen können darinnen mit getrocknetem Pfefferkraut und Thymian gahr gekocht werden. — Die Saamenkerne (oder eigentlichen und zur Reife gelangten Bohnen) werden an manchen Orten, als eine gute Hülsenfrucht, wie Erbsen und Linsen gekocht, desgleichen in einigen ausländischen Provinzen zu Mehl gemacht und unter das Brodt gebacken, allein beyde Speisen sind überaus schwer verdaulich, und nur für den gemeinen Mann, verursachen auch denen, welche sie nicht durcharbeiten können, dickes Blut, Krätze, Brustbeklemmung 2c., welches von den übrigen Hülsenfrüchten ebenfalls gilt.

Borrago, Borretsch.

Erdreich. Mittelmäßig.

Zeit der Aussaat. Halber April. Hernach säet er sich mehrentheils von selbst.

Verpflanzung. Wird erspart und blos verzogen.

Nutzung. Ein erfrischendes Kräutchen, dessen junge Frühlingsblätter in Suppen und Kräuter, Salat taugen. Blüthen trinkt man als Thee, färbt auch damit den

Eßig schön blau, eben wie man solches auch mit den gemeinen blauen Märzveilgen thut, es wird nemlich abgesottner Weineßig heiß auf die reinlich abgezupften und in einen Topf geschütteten Blüthen gegossen, der Topf alsdann zugedeckt, und endlich, wenn es erkaltet und genugsam ausgezogen ist, der klare Eßig abgegossen und in steinernen oder gläsernen (keineswegs aber metallnen, oder verglasurten) Gefässen aufbewahrt [h]). Der Borretsch sieht in seiner Jugend den kleinen Esels- oder Spritzgurken ganz ähnlich, es kan daher geschehen, daß man leztere statt seiner einsammelt und verspeist, welches jedoch sehr gefährlich ist, denn die Spritzgurke (welche nur blos zum Vergnügen in den Gärten erzogen wird, woselbst sie aus ihren gereiften Früchtgen, welche zerplatzen, die Kerne mit Gewalt hinwegspritzt, die hernach von selbst aufgehen,) faßt einen überaus purgierenden Saft in sich, welcher demjenigen grossen Nachtheil bringen kan, der ihn zur Unzeit in sich bekommt.

h) Der schädlichen Theile, welche sich aus leztern in die darein gethane Eßwaare ziehn, habe ich bereits in meiner Baumgärtnersammlung S. 131 gedacht.

Braun-, Grün-, Krauß-, Blau-, Roth-Kohl.

Erdreich. Fett gedüngt.

Zeit der Aussaat. Anfang Märzens bis Ende Aprils.

Verpflanzung. Völlig wie beym Blumenkohl (s. oben S. 76).

Uebrige Wartung. Bekäme die früheste Aussaat noch Fröste, so schadet es nicht, wenn sie zumal die Morgensonne nicht treffen kan, und man noch den Vortheil braucht, nach jedem nächtlichen Frost die Pflänzchen mit frischgeschöpftem Brunnenwasser in aller Frühe zu übersprützen, auf welche Art der Frost gleich ausgezogen wird [i]). — Das Behäufeln, wie beym Sommerkraut. Zu Anfang Octobers hebt man die Stauden mit unbeschädigten Wurzeln aus dem Feldstück, schaft sie näher ans Haus in Sicherheit, und pflanzt sie im Garten ziemlich dicht an einander etwas schief liegend auch etwas tiefer ein, als sie zuvor gestanden. Hat dieser Platz, wo man ihn einschlägt, keine Morgensonne, desto besser! Der Braunkohl wird sich da vortreflich halten,

i) Eben so kommt ein erfrierendes thierisches Glied wieder zu sich, wenn man es, (ohne zuvor ins Warme zu gehen) alsobald in Schnee oder eißkaltes Wasser steckt.

ten, zumal wenn er nicht später als zur beniemten Zeit eingeschlagen ward, widrigenfalls ihm die Zeit sich vor Eintritt der Fröste gebührend zu bewurzeln mangelt und ein beständiges Kränkeln die nächste Folge wird. Dieses sind Hauptregeln. Verderben manchmal gegen den Frühling die Gipfel der Stauden, so haue man sie mit einer Sichel herab, dann wird er unterhalb reichlich ausschlagen. Alle faulende Blätter nehme man den ganzen Winter durch hinweg, sonst schadet es den Stauden.

Saamenerziehung. Schoßt im Frühling von selbst in Blüthe. — Befruchtungslehre! (s. Abtheil. 1 Num. 3.)

Nutzung. Ist allgemein bekannt. Hat man im Frühjahr zu viele Pflänzchen, die man nicht alle pflanzen mag, so kan man die überflüßigen zerhackt als ein gutes Grünkraut kochen, welches auch bey andern Kohlkräutern gilt. Braunkohl vollkommen gahr gekocht, und nicht abgebrühet, sondern seine eigne Brühe daran gelassen [f]), ist ein sehr gesundes, eröffnendes Essen. Ist er aber nicht gebührlich gahr, so verstopft er vielmehr.

f) Würkliche Thorheit ist überhaupt das Abbrühen der meisten Pflanzenspeisen. Gießt man nicht dadurch bey vielen die allerbesten Säfte als unnütz weg?

Broccoli, Spargel, Rübenkohl.

Erdreich und Zeit der Aussaat. Völlig wie beym Blumenkohl.

Verpflanzung und übrige Wartung. Desgleichen. — Man hat zwey Sorten, die purpurblaue und weisse. Erstere die beste. — Stellen sich im Herbst, bevor er ausgewachsen hat, schon Fröste ein, so ist höchst nöthig, die Stauden durch Hülfe eines Wurzelspiesses [1]) mit vollen Wurzeln auszuheben, und in ein luftiges Gewölbe, Keller ꝛc. in feuchten Sand einzupflanzen, woselbst ihre Sprossen nach und nach consumirt werden.

Saamenerziehung. In allen Stücken wie beym Blumenkohl.

Nutzung. Zweyerley von ihm wird gegessen. 1) Die Blumenköpfe, gerade wie beym Carviol, nur daß man sie etwas später, nemlich erst dann abschneidet, wenn sie ein wenig aufgeschosset und dem Blühen näher sind, wogegen die Blumenkohlköpfe noch platt und gedrungen seyn müssen. 2) Die Nebensprossen; wenn gegen den

1) Ein zur unbeschädigenden Aushebung aller tiefwurzelnden Gewächse nöthiges Instrument, es gleicht einem Grabscheid, das Eisen (lang 1 Elle) läuft jedoch nach unten immer schmaler spitz zu; der Stiel muß recht stark und etwas über 1 Elle lang seyn.

den Herbst die Blumenköpfe ausgeschnitten worden, so pflegen aus dem Strunk genugsame Seitensprossen zu treiben, diese werden in fingerlange Stücken zerschnitten, fast bis aufs Mark geschält, eine Viertelstunde lang in kaltem Wasser geweichet, sodann aber in heissem beynahe, in Fleischbrüh aber vollends gänzlich gahr gekocht, und entweder mit Oel und Eßig als Salat, oder mit einer Spargelbrühe gegessen. — Diejenigen Sprossen, welche, wenn man einen Strunk von Sommerkraut, Savoyerkohl und Wirsing ꝛc. abschneidet, unterhalb austreiben, können nach eben dieser Zubereitung, wie Broccoli gegessen werden. — Er ist nicht minder zuträglich und gesund als sein Bruder der Blumenkohl, ich sage sein Bruder, denn Broccoli ist nichts anders, als ausgearteter Blumenkohl, welchen er auch deswegen in der Befruchtung (wenn man beyde neben einander blühen läßt,) höchst willig annimmt, oder selbst bestäubt, wodurch sie einander unächt und verwerflich machen. (S. die erste Abth.)

Brunnenkresse. Wasserkresse.

Wird nicht auf dem trocknen Garten gebaut, sondern entweder von Bächen, Gräben und Quellen, woselbst sie wild wächst, hergeholt, oder in absonderlich für sie ge-

mach-

machten Anlagen m) haufenweis erzogen. Sie ist im Winter am delikatesten. Von einigen giftigen, ihr etwas ähnlichen Kräutern, insonderheit vom wilden Wassereppich unterscheidet sie sich dadurch, daß sie gefiederte Blätter hat, die aus einigen rundlichen, beynahe herzförmigen und am Rande nur sehr wenig gezackten dunkelgrünen Lappen besteht. — Eine gesunde erwärmende und blutreinigende Speise.

Burgunder-Rübe, Ranger, Dick-Runkel-Raunsche Rübe.

Wird wie die rothe Rübe gebaut, welcher sie überhaupt sehr gleicht, nur daß die Wurzel weißlicher aussieht und oft 8 Pfund schwer wird. — Eigentlich blos für das Vieh, doch können die Blätter dem Gesinde als ein Grünkraut dienen. — Man darf sie nicht mit den Turnips verwechseln, welche ganz ein ander Gewächs platten Wuchses und mehr den weissen oder Herbstrüben ähnlich sind.

m) Die man Klinger nennt, und welche in Reichardts Einleitung in den Garten- und Landbau Th. 1. ausführlich und höchst zuverläßig abgehandelt sind.

Cana-

Canadischer Kohl.

Ist eben wie der Kohl von Anjou und Provence keine ursprünglich erschaffne Art, sondern durch Ausartung entstanden, denn es pflegen die Kohlgewächse vornehmlich auf zweyen Wegen stark aus der ächten Art zu gehen, nemlich 1) durch voreiliges Schossen, (zu einer Zeit, wo sie es noch nicht thun sollten) und 2) durch wechselsweise Bestäubung. Erwähnte drey sind sämtlich nicht viel werth, sondern schlottrige Gewächse, die in den gewöhnlich nutzbaren Küchengarten gar nicht gehören, wer sie aber aus Curiosität ziehen wollte, der säe sie im halben August, (s. oben beym Blumenkohl) alsdann werden sie gebührend verpflanzt und mehrentheils einige Jahre lang durchs Abblatten, wenigstens fürs Vieh, genutzt. Der Canadische Kohl wächst oft Mannshoch, manche finden seine Blätter wohlschmeckend, andre bauen ihn fürs Vieh, wobey jedoch die Mühe der Erziehung nicht belohnt wird.

Cardonen, Carden, spanische Artischocken.

Wachsen wie gewöhnliche Artischocken, doch werden die Blätterribben stärker; der Kopf, (die nachmalige Blüthe,) wird nicht gegessen.

Erd-

Erdreich. Wie bey den Artischocken.

Zeit der Aussaat. Desgleichen.

Verpflanzung. Wird erspart und die Pflanzen blos auf 3 volle Fuß verzogen, da sie denn (weil keine Versetzung den Wuchs aufhält) noch im nemlichen Jahr eßbare Grösse erreichen.

Uebrige Wartung. Weit gewöhnlicher ist es, die Carden durch Beypflanzen (eben wie die Artisch.) fortzupflanzen. Das Zudecken der alten und jungen Stöcke vor Winters ist gänzlich einerley. (s. bey den Artisch.) Die Blattribben sind nicht früher eßbar, als bis sie zart geworden oder einigermassen vergilbt sind, deswegen nimmt man im Anfang Septembers und forthin die Blätter der Cardenstöcke oben in der Hand zusammen, bindet (bey **guter trockner Witterung**) selbige oben mit einem Strohseil leidlich vest zusammen, und häufelt an diese oberhalb umwundenen, zusammengeschnürten Stöcke so viel Erde heran, daß blos noch die Spitzen heraussehn; so läßt man es und da werden die behäufelten Ribben in 6 Wochen weiß und zum Abschneiden tauglich seyn. Deckt man über die gebundenen und behäufelten Stöcke etwas heissen Pferdmist, so erfolgt das Bleichen bereits in 4 Wochen. Um nun lange Zeit nach einander dergleichen zu haben, muß man sie nicht sämtlich auf ein-

mal,

mal, sondern von 14 Tagen zu 14 Tagen bleichen. Hat man bey eintretenden Fröstеn noch Stöcke im Bleichen begriffen stehen, so hat man zwar ihr Erfrieren nicht zu befürchten (denn sie haben ja Erde, wo nicht gar Mist um sich herum); allein die Vernunft bringt es doch selbst mit sich, daß man sich nicht so sehr mit dem Bleichen verspätige, weil solches bey äusserlich kaltem Wetter viel schwerer vor sich geht, oder man müßte die noch ungebleichten mit voller Wurzel ausheben und in feuchten Sand in ein die Fröste abhaltendes Gewölbe ꝛc. pflanzen, woselbst sie nach und nach gebunden und gebleicht werden können. — Die besten Stöcke bleiche man am frühsten, damit man sie zur rechten Zeit mit der im freyen Land erforderlichen Winterbedeckung versorgen und sonach bey der Art bleiben könne.

Nutzung. Die gebleichten äussern Ribben der größten Blätter, (die Herzblätter läßt man ihnen, damit durch solche der Stock fortlebe,) desgleichen die Stengel, auf denen die Blüthköpfe wachsen, werden geschält, 1 Stunde lang in kaltem Wasser geweicht, gekocht, und mit einer Spargel- oder Artischockenbrühe, desgleichen mit Eßig und Oel als Salat gegessen.

Bleicht man die stärksten Artischockenstöcke, so können ihre Ribben und Stengel statt der Carden gespeist werden.

Carotten, holländische Frühmöhren.

Erdreich. Tief gegraben (s. Abth. 1 Num. 1) keineswegs aber frisch gedüngt.

Zeit der Aussaat. 1) Gleich vor Eintritt des mehrentheils im halben December erfolgenden Zuwinterns. Diese Saatzeit ist auf leichtem und Sandboden die alleinig gute. Man fürchte sich ja nicht, daß der Saame in der Milch erfrieren oder sonst in der Erde verfaulen würde, dies geschieht niemals, kan auch nicht geschehen, denn er liegt den ganzen Winter unverändert in der starrenden Erde und kommt allererst im März ins Keimen. In nassem schweren Lande ist dargegen 2) der März vom Anfang bis zu Ende die beste Zeit. Wer aber auch im leichten und sandigen Boden zu dieser Frühlingssaat schreitet, thut gar nicht wohl, denn indem er nun den Saamen einhackt, beraubt er hierdurch dieses Erdreich (welches ohnhin immer trocken steht) derjenigen Schliessung, welche es den Winter über erlangt und hierdurch viel unschätzbare Winterfruchtung in sich gefaßt hat. O, eine Hauptregel! — 3) Säet man sie zu Anfang Augusts, (wobey

bey die Regeln Abtheil. 1 Num. 1 zu beobachten) so sind solche im Januar und Februar eßbar, wogegen es die im halben December oder März gesäeten zu Ausgang des Frühlings (zugleich mit den jungen Früherbsen) werden. 4) Sie im April und May zu säen gefällt mir nicht, denn da sie um ihres frühzeitigen Wesens willen gebaut werden, so dünkt mirs unnütz sie zu gleicher Zeit mit den gewöhnlichen Möhren zu haben.

Verpflanzung. Geschieht niemals. Blos dergestalt verzogen, daß man zwischen zwey Pflanzen mit dreyen Fingern fühlen kan.

Uebrige Wartung. Jäten und Behacken ist ihnen sehr nothwendig. Vorzeiten deckte man erwachsene Carotten, die den Winter über in freyem Lande aushalten sollten, mit langem Pferdmist zu, allein dies ist höchst überflüßig und lockt nur die Mäuse zu den Wurzeln.

Saamenerziehung. Man lasse etliche von denen im halben Dec. oder März gesäeten Carottenwurzeln (und zwar recht schöne, grosse) den Winter über unausgehoben stehen, so schossen sie im darauf folgenden zweyten Jahre von selbst in Blüthe. In sehr nassem Lande dürfte, (wenn diese Wurzeln darinnen faulen möchten,) vielmehr zu rathen seyn, daß man solche zu Ausgangs Octobers behutsam aushübe, ihnen das Kräutrich,

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

doch ohne Beschädigung des Herzens, abschnitte und die Wurzeln in abschüßigen Erdhügeln, (von welchen unten beym Pastinack) durchwinterten; bey gutem Wetter im März holt man sie wieder heraus und pflanzt sie ins freye Land also, daß sie noch ein wenig Erde über dem Herzen liegen haben.

Nutzung. Gekocht vor sich allein, oder mit grünen Erbsen als Gemüß, zerschnitten in Suppen, wie Sellri als Salat mit Eßig und Oel, nicht weniger eingelegt, wie rothe Rüben.]

Um von denen

Champignons, eßbaren Pilzen, Erdschwämmen

beständigen Vorrath und Menge zu haben ist es selten genug sie da, wo sie wild wachsen, aufsammeln zu lassen, sondern man muß sie auf einem eignen Beet folgendergestalt erziehen. Zuerst sucht man eine Parthie junge Brut zu bekommen, diese wächst an allerley schattigen Orten, wo Mist liegt, z. B. im September auf Hutungen und in Ställen n); am sichersten aber bekommt man sie

n) Man hüte sich äusserst vor giftigen Schwämmen oder Bovist, dessen flüchtiger Staub leicht in die Augen geräth und ihnen sehr schädlich ist. Der eßbare Champignon ist unten ganz weiß, oben röthlich.

sie auf folgenden Wegen. 1) Wenn im Frühjahr Mistbeete angelegt werden, so läßt man nach beendigtem Eintreten des Pferdmists zu oberst 6 bis 8 Zoll dick von dem aussen liegen gebliebnen kürzesten Dünger, (dem eigentlichen Auswurf der Pferde) über den eingetretnen strohigten Mist werfen, ein wenig derb schlagen und sodann die Erde, wie es auf Mistbeeten erforderlich ist, darüber schütten, man thut dieses am liebsten auf derjenigen langen Mistbeetseite, welche nach Mittag zu stehet und niedriger ist, als die gegen über nach Mitternacht, denn auf dieser Seite ist das innerlich schräg liegende Mistbeet am tiefsten, feuchtsten und schattigsten. Auf dem übrigen Mistbeet muß die Erde 1 vollen Fuß hoch liegen, an diesem mittäglichen Rande aber, wo man Champignons erwartet, nur kaum halb so hoch, denn durch Fuß hohe Erde würden sich die aus dem Mist heraufwachsenden Schwämme keineswegs durch arbeiten können. Zeigen sich hierauf nach einigen Wochen die Champignons, so muß man besagten Rand, wo sie stehen, durch ein übers Mistbeetfenster gelegtes Bret ꝛc. gegen die Sonne, welche ihnen zuwider ist, schützen, alsdann werden sie stark hervorkommen, so daß man sie zur Speisse oder zur Anpflanzung eines ganzen Beets anwenden kan. 2) Man wirft im

März oder April frischen Pferdmist, der noch nicht auf Haufen gelegen, und sich folglich noch nicht gebrandt hat, auf längliche Haufen und zwar unter ein Obdach, welches Sonne, Regen und freye Luft abhalten und lieber dumpfig, als luftig seyn muß, unter diesen Pferdmist kan, wenn man gerade Gelegenheit darzu hat, etwas Eselsmist geworfen werden, ingleichen schichtweis etwas weniges von feuchter Erde, der Mist muß nicht getreten sondern blos mit der Gabel schliessend geschlagen werden; sodann wird der Haufen mit altem, (sich folglich nicht mehr erhitzenden) Geströh über und über, auch an den Seiten belegt. Auf diese Art werden, wenn nur anders Luft und Sonne gehörig ausgeschlossen sind, binnen etlichen Monaten genugsame Champignon erscheinen.

Hat man nun auf einem von diesen beyden Wegen junge Champignon erlangt, so müssen sie mit dem Mist klumpenweis in die Höhe gehoben, ohne Verrückung des Mists, der sie umschließt, in einen Korb gethan und so weggetragen werden; diese Brutklümpchen sehen verwickelt wie ein weisses Zwirnknaul aus, man legt sie in eine Kammer, welche warm, trocken, schattig und verschlossen o) seyn muß, wie

o) Freylich keine bewohnte Kammer, der Ausdünstungen wegen, s. meine Baumgärtnersammlung S. 128.

wie jenes Obdach war; auf solcher überdeckt man sie mit reinem Stroh, welches ganz trocken seyn muß, unter diesem halten sie sich drey Monate lang frisch, unterdessen ist der Anfang Septembers herbey, als in welchem man für sie folgendes Beet bereitet. Man nimmt frischen Pferdmist, der schon etliche Wochen zuvor auseinander gebreitet, nicht aber auf Haufen, (wo er sich erhitzen würde) gelegen hat, dieser Mist, dessen brennende Hitze durchs Ausbreiten meist verflogen ist, wird auf ein schickliches, warm und trocken gelegenes Gartenbeet geschaft, auf welchem man zuvor die Länge und Breite (in der der Mist liegen soll) mit Pfählen abgesteckt hat; diese Länge und Breite müssen ungefähr so beschaffen seyn, als man sie abstecken würde, wenn man eine Mistbeetgrube auswerfen und anlegen wollte. Auf diesem abgesteckten Gartenplatze wirft man den Mist nach und nach schichtweis auf die Erde, wobey es wohl gethan, zwischen die Mistschichten etwas weniges Erde zu mischen; so fährt man schichtweis fort, bis der Mist beynahe 2 Ellen hoch auf dem Beete liegt und zwar muß man ihn also auftragen, daß er in der Mitte am höchsten, zu beyden Seiten aber (zum Abzug des Wassers) abschüßig sey, auch darf er nicht vest getreten, sondern blos mit der Gabel oder Schaufel geschlagen werden. Ist nun

der Mistberg so nach angelegt, so muß er um und um mit reinem, trocknen Weitzenstroh mässig dick überlegt werden, um gegen die Sonne Schutz zu machen und den Regen abzuhalten. So bleibt es 10 bis 14 Tage, nach deren Verlauf nimmt man die Strohbedeckung weg und legt die, bis dahin auf der Kammer aufbewahrte, Champignonbrut sorgfältig und ohne sie aus ihrer Lage zu verrücken reihenweis in die Oberfläche des Mistbergs, druckt den Mist behutsam an sie an, und überlegt hernach die sämtlichen gelegten Champignon mit trockner, fetten Erde zweyer Finger dick, auch diese Erde klopft man ein wenig an, und endlich wird einer halben Elle dick trocknes Weitzenstroh über alles weg (gegen Sonne uud Nässe) gedeckt. Tritt hierauf der Herbst mit seiner vielen Nässe ein, so muß man nach jedem erfolgten Regen zusehen, ob er durchs Stroh hindurch geweicht habe, und wenn solches auch nur einigermassen geschehen, so nehme man das Stroh auf der Stelle hinweg, und breite neues, eben so dick über das Beet, auf welche Art es beständig trocknes Stroh über sich hat. Im Winter wechselt man (bey gelinden Tagen) am aller fleissigsten, legt auch bey sehr harter Kälte noch etwas mehr Stroh auf, spannt auch wohl ein grobes Tuch oder Bastdecke vor das Beet, wenigstens auf der Seite,

von

von wannen die schneidendsten Winde wehen. Im Frühlinge und Sommer, wo die Champignon gut wachsen, kan das Beet, bey warmen, trüben Tagen zwar gänzlich vom Stroh entblöst werden, man kan auch dann einen wenig bedeutenden Regen einlassen, unterdessen muß doch das trockne Stroh beständig zur Hand seyn, gegen Sonne und Regen. Bey sehr grosser Dürre kan ein klein wenig begossen werden. Ein dergestalt angelegtes Beet liefert, wenn es auch nicht gleich in den ersten Monathen triebe, einige Jahre lang häufige Schwämme, als dann aber muß ein neues angelegt, der Mist aus dem alten zur Düngung des Gartens gebraucht und die Brut desselben ins neue Beet übergetragen werden.

Hat man auf einmal zu viel Champignons, so zerschneide man sie, putze sie reinlich ab, und lege sie an einen trocknen schattigen Ort, so werden sie an der Luft trocken und zur Aufbewahrung auf die Zeit des Mangels geschickt.

Mit Ekel und Ueberdruß habe ich gegenwärtige Regeln gesammelt; der Mensch der unter sol vielen unschädlichen und dabey wohlschmeckenden Speissen wählen darf, sollte nimmermehr nach solchen, wie die Pilze sind, trachten. Alle Schwämme (auch die Morcheln und Trüffeln) geben eine sehr bösaftige,

rohe und unverdauliche Nahrung (folglich eigentlich gar keine Nahrung) ab, sie sind voll flüchtigen Salzes, welches sie erhitzend und widerwärtig reitzend macht, und wie leicht ist es geschehen, daß ein giftiger Schwamm zugleich mit den sogenannten unschädlichen gegessen wird, [p]) da man sogar bemerkt hat, daß ein Pilz, der an dieser Stelle und diesem Himmelsstrich gegessen werden konnte, an jener und in jenem Clima das schädlichste Gift enthielt.

Jetzt lieber zu dir! heilsame

Eichorie, Wegwart, Hindläufte.

Erdreich. Tief gegraben, mit etwas alten Kuhmist gedüngt.

Zeit der Aussaat. Halber April. Geschiehts früher, so schoßt sie leicht.

Verpflanzung. Wenn die Pflänzchen diejenige Grösse haben, bey der man den Salat verpflanzt. Etwas angegossen. Schlägt sehr leicht an.

Uebrige Wartung. Man hat 2 Sorten, die mit grünem und die mit grün und gelbroth gestreiften Blatt. — Im September kan man schon einige Wurzeln ausheben,

p) Gegen dieses Unglück ist die beste Hülfe, ein gutes Brechmittel, (durch welches der Magen der giftigen Speise los wird) sodann gleich Eßig mit Honig versüßt nachgetrunken.

ben, zu Ausgang October aber die sämmtlichen, diejenigen jedoch, welche man auch alsdenn noch nicht brauchen will, lasse man unausgehoben stehen, denn sie erfrieren niemals und man kan sie den Winter hindurch frisch aus der Erde holen, ohne der Mühe, sie in Gruben zu überwintern, unterworfen zu seyn.

Saamenerziehung. Einige von den besten Wurzeln läßt man unausgehoben im Lande, so schossen sie. Schneidet man einer gesunden Wurzel, die oben gute Keime hat, den Kopf oder Crone im Merz dergestalt ab, daß noch eines Fingers breit Wurzel daran bleibt, und setzt diese Cronen also ins Land, daß die Spitzen der Keime mit dem Land in einer Gleiche stehen, so fasern sie, (wenn man sie bis in den April feucht hält) und bringen ebenfalls guten Saamen.

Nutzung. Man ißt von der Cichorie 1) die Blätter, und zwar eigentlich blos die von der gelbroth geflammten Sorte, weil sie aber an und vor sich selbst viel zu bitter schmecken, so müssen sie erst allemal etwas vergilbt werden. Dieses zu bewürken pflanzt man im Herbst eine Parthie Wurzeln, (und zwar gehen hierzu die kleinsten an) in kleine am Boden durchlöcherte Kasten, schichtweis mit Sand; diese Kasten stellt man ziemlich nahe an einen geheitzten Ofen, begießt den Sand zuweilen ein wenig, so werden sie bald

schöne junge Blätter austreiben, welche man als Salat mit Eßig und Oel speisen kan. Hat man dergleichen eingesetzte Wurzeln durch 2 oder 3 maliges Abschneiden der kleinen Blätter genutzt, so stirbt als dann die gänzlich entkräftete Wurzel ab, daher man, wenn man immer dergleichen Salat vorräthig haben will, unterdessen schon wieder neue Wurzeln in einen andern Kasten gesetzt haben muß. 2) Die Wurzel. Diese kan, wenn sie zuvor gekocht und genugsam abgebrühet worden, zerschnitten mit Oel und Eßig, wie Sellri, gespeißt werden, ferner läßt sie sich als ein Zugemüs an das Fleisch kochen, die Apotheker und Conditor's kaufen sie gern, auch kan ein dem gewöhnlichen Caffee sehr ähnliches Getränk folgendermassen daraus bereitet werden. Nachdem man die Wurzeln im October ausgehoben, aufs reinste gewaschen, auch das äusserlich schwarze abgeschabt hat, so zerschneide man sie in würfliche Stückchen einer Erbse groß, hierauf läßt man sie in freyer Luft ein wenig welk werden, legt sie alsdann auf reines Pappier, welches man auf eine mäßig heisse Ofenplatte breitet, hier müssen sie gut auseinander gehoben und fleißig umgewendet werden, damit sie auf allen Seiten zugleich trocknen können, wenn sie nun beinhart sind, hebt man sie an einem trocknen Orte auf, und so bald man

von

von ihnen den Caffeetrank bereiten will, röstet man eine Parthie solcher gedörrter Wurzelstückchen in der Caffeetrommel, (eben wie die Caffeebohnen,) doch ganz gelind und keineswegs kohlschwarz, sondern nur bräunlich, hiernächst werden sie in der Caffeemühle zermahlen und mit etwas zermahlnen würklichem Caffee vermischt; am besten ists zu ½ Pf. würklichen Caffee ¾ Pf. Cichorie zu nehmen. Dieses durch einander gemahlne thut man in ein zugedecktes gläsernes Gefäß, und so oft man davon trinken will, kocht man ihn eben wie blossen Caffee, wobey man einen Trank hat, der sehr wohlschmeckend ist, und dabey magenstärkende, blähungstreibende Kräfte besitzt. Eben so sehr muß ich folgenden überaus blutreinigenden und gesunden Habertrank empfehlen [q]): Nehmt 1½ Pf. wohlgereinigten Haber, wascht ihn in einem Siebe rein, thut ihn nebst einer guten handvoll kleingeschnittner Cichorienwurzel in einen Topf, giesset 12 Maaß (Kanne, Quart,) Wasser auf, kocht es ein, daß nur die Hälfte übrig bleibt, diese seihet durch, werft 1 Loth gereinigten Salpeter uud 12 Loth Zucker hinein, laßt es noch ein paarmal am Feuer aufwallen, deckt es zu, setzt es auf 14 Stunden in den Keller, und wenn es erkaltet, gießt es vom Bodensatz ab. Hie-

q) Aus Hr. D. Zückerts medicinischem Tischbuch. 8. Berlin 1775.

Hievon trinkt man alle Morgen drey Tassen lau; statt des Zuckers kan Honig genommen werden.

Coriander.

Erdreich. Nur Mittelmäßig.

Zeit der Aussaat. Im späten Herbst und März. Hernach blos verzogen und gejätet.

Nutzung. Saame wird an allerley Brühen gebraucht, auch unters Brod gebacken. Niemals aber muß man ihn frisch gebrauchen, denn da ist er benebelnd und ungesund, wogegen der ältere und etwas abgetrocknete Saame eine diensame Würze abgiebt.

Dille.

Säet sich selbst. Sonst wie beym Coriander. Saame muß etliche Tage vor der völligen Reife abgeschnitten werden, sonst fällt er aus.

Nutzung. Blätter geben den Karauschen und Giebelfischen, wenn man sie damit siedet, einen herrlichen Geschmack. Saamensterne mit dem unreifen Saamen werden in Käse, Würste, Sauerkraut und Pökelfleisch, ingleichen schichtweis zwischen einzulegende Gurken gethan.

Dragun, Kaysersſalat.

Erdreich. Wo ſonſt nichts viel beſſers wächſt.

Uebrige Wartung. Wird blos durch die Wurzel-Ausläufer vermehrt, da er deren aber ſehr viele treibt und ſtark um ſich wuchert, ſo muß man ihn nie neben Gewächſe, die das übel nehmen könnten, ſondern an irgend einen Winkel pflanzen. Nahe um ihn herum darf man das Land weder graben noch hacken, (fälgen) denn hierdurch zerſtört man oft die unten heraustreibenden Beypflanzen.

Letztere können zu Ausgang Auguſts oder zu Ende Märzes abgelöſt und verpflanzt werden.

Nutzung. Blätter können unter den Kräuterſalat auch unter den gewöhnlichen Lattich genommen, desgleichen an Hühner ꝛc. gekocht, in Eyerkuchen und allerhand Brühen gethan und ſchichtweis zwiſchen die Pfeffergurken gelegt werden, ferner kan man Eßig darüber anſtellen, (ſ. beym Borretſch).

Endivien

und zwar eigentlich blos die Winterſorte, denn die Sommerendivien ſind nichts, als eine Lattichart und dem zufolge zu pflegen.

Erdreich. Gut gedüngt.

Zeit der Aussaat. Die lezte Woche im Junius ist gerade die rechte.

Verpflanzung. Nach Maaßgabe der Grösse im halben Julius, eben wie Salatpflanzen. Einen Theil kan man beym Ausstechen der übrigen gleich in gehöriger Weite auf dem Saamenbeet unverpflanzt stehen lassen, welche alsdann früher groß werden.

Uebrige Wartung. So lang die Endivienblätter grün sind, schmecken sie gallenbitter, sollen sie also eßbar werden, so muß man sie bleichen. Wenn nemlich die Stauden groß geworden und sich fein auf der Erde ausbreiten, so fasset man bey **vollkommen trocknem** Wetter, (wo die Stauden nicht einmal thaufeucht sind, s. beym Saamen-Blumenkohl) die Blätter einer jeden in die Hand, bindet sie mit angefeuchteten Bast oben an den Spitzen haltbar zusammen, so daß man nicht mehr innerlich in die Herzen sehen kan. Diese gebundnen Stauden werden nach Verlauf einiger Zeit, (wornach das Wetter warm ist) gänzlich vergilben, welches eben der Zweck ist, weil man sodann die Stauden verspeisen kan. Um aber dies innerliche Vergilben zu beschleunigen, ist es gut über die zusammen gebundnen Stauden ledige Blumentöpfe, Glasglocken, oder auch Bretter mit Steinen mäßig beschwert, in-

glei-

gleichen Dachziegel zu legen, auch wohl über solches weg warmen Pferdmist zu decken, nicht weniger Erde an die Stauden an zu häuffeln. Man kan auch an einem heissen Gartenort eine spatentiefe Grube ausheben, die zusammen gebundnen Stauden hinein setzen und oben drüber Bretter und Pferdmist legen, wollte man letztern unmittelbar auf die Endivien decken, so dürfte er ihnen Geschmack mittheilen, daher muß wenigstens statt der Bretter eine Schicht reines Stroh zu nächst auf den Pflanzen liegen. So kan man auch die Stauden aus der Erde ziehen, binden und alsbald auf einer heissen Gartenstelle verkehrt, (Wurzeln gen Himmel) eingraben, da sie denn, wenn man zumal das Plätzchen, woselbst sie in der Oberfläche eingescharrt sind, bey grosser Trockniß begiesset, in 8 Tagen gebleicht sind. Bey kalter Witterung bleichen sie schwer, deswegen muß man sich, wenn man kurz und gut davon kommen will, nicht damit verspätigen; sollte man aber doch noch im October grüne Endivien im Lande stehend haben, so hebe man sie an einem trocknen Mittag mit vollen Wurzeln aus, schaffe sie in ein vor denen ihnen gänzlich verderblichen Frösten gesichertes Gewölbe, Keller oder Gewächshaus, und lasse sie in demselben 14 Tage lang unbedeckt liegen, nach Verlauf derselben nehme man eine Parthie von ihnen,

welche

welche schon durchs Liegen etwas gewelkt sind, bindet sie und pflanzt sie in feuchten Sand, oder in obige Cichorienkåstchen, da sie denn, wenn sie gebůhrend tief eingesetzt werden und gehőrige Wårme, nebst einiger weniger Feuchtung darzu kommt, recht gut bleichen; so oft man sie nun speist, můssen schon von den ůbrigen, (frey hingelegten) Stauden, abermals einige gebunden und gebleicht werden.

Saamenerziehung. Etliche von den schőnsten, **krausesten** r) Stauden bindet und bleichet man **nicht**, hebt sie vor Eintritt wůrklicher Frőste, (denn aus dem Reif machen sie sich nichts,) im October mit unbeschådigter Wurzel aus dem Land, und legt sie den Winter ůber an einen Ort, wohin es nicht friert; sie haben die Besonderheit an sich, daß sie nicht verderben, wenn man sie gleich den Winter hindurch nicht einschlågt; blos frey hingelegt, erhalten sie sich, ob sie wohl welken, bis ins Frůhjahr nothdůrftig am Leben, zumal wenn man sie im Winter ein paarmal mit Wasser anfrischt, und von aller Fåulniß såubert. Im Mårz pflanzt man

r) Denn wenn sie nicht recht gekråuselte Blåtter haben, so ists ein Zeichen, daß ihre Mutter (nach Abtheil. 1 Num. 3) von Cichorie beståubt worden ist, und bey dieser Vermischung verlieren die Endivien doch allemal.

man diese durchwinterten Saamenstauden ins Land hinaus auf eine der Morgensonne nicht ausgesetzte Stelle, wobey noch nöthig sie anfangs (weil sie doch im Keller ꝛc. weichlicher geworden) gegen volle Sonne, Nachtfrost und auszehrende Luft durch einen übergedeckten leeren Blumentopf ꝛc. allmählig abzuhärten. Die dürren Wurzeln muß man bey der Einpflanzung bis aufs frische beschnitten, auch sie erst ein wenig ins frische Wasser gestellt haben, damit sie sich etwas anfrischen. — Auch von denjenigen Endivien ist es gut, (und noch kürzer) den Saamen aufzunehmen, die man zu Anfang Octobers in freyes jedoch vor Morgensonne geschütztes Land säete, hernach aber blos verzog, nicht aber verpflanzte, (als wozu es nun zu spät im Jahr wäre). Solche Pflänzchen halten den Winter gut aus, sind im folgenden Frühjahr bald brauchbar, und gehen in tauglichen Saamen.

Hr. Prof. Spielmann gedenkt in seinem Fascic. oler. Argentorat. einer Endiviensorte, die im Apr. gesäet wird, und des Bleichens gar nicht bedarf; sie mag aber ausserhalb Straßburg (woselbst er wohnet) noch wenig bekannt seyn.

Letztverwichenen Winter haben in meinem Garten einige Endivienstäudchen von der Johannissaat unbeschädigt im freyen

Lande ausgehalten, so daß sie im heurigen Frühjahr bestens aufschoßten, allein es waren keine recht krausen Stauden, sondern mehr glattblättrig, daher ich vermuthe, daß der Mutterstock, von dem sie als Saamen gekommen waren, in seiner Blüthe von Cichorien bestäubt und hierdurch in so fern härterer Natur und zum Ausdauern der Fröste fähig gemacht worden sey.

Auch in Gruben (von welchen ich schon bey den Artischocken gehandelt und noch weiter handeln werde) lassen sich die ausgesuchten ächten Saamenstauden durchwintern, welches bald noch besser ist, als das freye Liegen im Keller.

Nutzung. Blätter werden wie Cichorienblätter, als Salat gespeist. Ein zuträgliches, erfrischendes und in hitzigen Krankheiten sehr angenehmes Essen, eben wie der Cichoriensalat.

Gartenerbsen.

A. Früherbsen.

Erdreich. Nur ganz mittelmäsig.

Zeit der Aussaat. In leichtem und sandigen Boden, so bald man nur immer ins Land kommen kan, folglich meist zu Ausgang Februars, im schweren Erdreich hilft es nichts, wenn man gleich vor Anfang Märzes

steckt. Die Lage muß warm und sonnenreich seyn.

Rechte Früherbsen, (an welchen man einen Theil von denen am frühsten gewachsenen Schoten zum Saamen stehen lassen muß,) sind zu Anfang Julii schon reif, und wenn sie es später thun, können sie schon nicht recht für frühzeitig paßiren.

Einige letztverwichenen Spätherbst von ohngefähr ins Land gefallene Erbsen haben bey mir zu Ende Winters ein sehr munteres Aufgehen und Wachsthum gezeigt, und es würde in sandigem Lande vermuthlich anzurathen seyn, daß man selbige im halben December (s. b. d. Carotten) steckte. Allein ob nicht die Mäuse sich furchtbar beweisen würden, das wäre eine andre Frage.

B. Späterbsen.

So wie man die Früherbsen um deswillen liebt, daß sie früher als die gemeinen Feldschoten brauchbar werden, so achtet man die späten darum hoch, weil ihre Tragbarkeit im Spätjahre eintritt, zu welcher Zeit die Früherbsen schon im Saamenpapier liegen und die Feldschoten zu reifen beginnen. Sehr thöricht handeln demnach einige, bey denen man sehen muß, daß sie die Früherbsen zweymal im Jahr stecken und hierdurch Späterbsen aus ihnen machen wollen. Wie soll es möglich seyn, daß ein Gewächs, dem

ein frühzeitiger Trieb zur Natur geworden ist, sich auch zum gerade entgegengesetzten späten mit gedeyhlichem Wuchse bequemen soll. Wer daher keinen Saamen von würklich ächten Späterbsen bekommen kan, der denke nicht, daß er sich mit den spät gelegten Frühsorten helfen könne.

Zeit der Aussaat. Junius. Die Lage muß zu dieser heissen Jahrszeit mehr schattigt seyn.

Alle Erbsen werden in Furchen gelegt, welche man aber, vornehmlich bey den Frühersen, ja nicht zu tief machen muß, weil sie sonst Mühe haben aufzugehen und sich damit verspätigen. In Sandboden bringt man sie (und alle Saamen) etwas tiefer hinein, weil dieser oben zu trocken liegt und sie doch durchkeimen. Wenn sie aufgegangen, ist ihnen einiges Behäufeln und Behacken (s. ob. b. d. Bohnen) sehr zuträglich. Auf Rabatten rc. wo Obstbäume stehen, muß man keine Erbsen (noch Bohnen) stecken, die Bäume leiden dabey. Auf heißgelegenen Gärten sind die Erbsen dem **Mehlthau** sehr unterworfen, wovon ihr Laub ganz erbleicht und die Blüthe falsch wird, hierwider ist nichts dienlicher, als ein sanftes Begiessen bey spätem Abend (wodurch das Böse wieder abgewaschen wird) vorzüglich gut ist dabey, wenn man nicht sowohl

wohl die Erde [s]), worinnen die Erbsen stehen, begießt, sondern letztere selbst fleißig befeuchtet, indem man über die Ranken weg mit der Gießsprütze oder dem Strohpinsel (s. Abth. 1 Num. 5) tapfer besprengt, und hierdurch dem erquickenden Regen nachahmt, welcher auch nicht blos die Erde, sondern zugleich Blätter und Ranken anfrischt.

Nutzung. Ist bekant. Die grosse purpur blühende Zuckererbse mit krummer Säbelschote muß nicht ausgerillt, sondern zugleich mit ihren Schoten zugerichtet werden. Grüne (ausgeläuferte) Erbsen **im Winter** zu haben, pflücke man junge (Garten- oder Feld-) Schoten, in welchen die Körner erst halbe Grösse haben, diese trockne man an der heissen Sonne oder im verschlagenen Backofen bey fleißigem Umwenden oder man läufere die Körner aus, lege sie auf reines Papier und lasse sie auf gedachten beyden Wegen **beinhart** werden, hebt man sie früher, oder an einem kühlen feuchten Ort auf, so verschimmeln sie, weil sie die daselbstige Feuchtung, so unmerklich sie uns auch oft deucht, gleichsam aufquellt. So oft man diese im Winter (eben wie frische) gebrauchen will, quelle man sie erst im lauem Wasser etwas auf. —

s) Denn dieser hat der gefallene Mehlthau nichts geschadet, auch springt sie von vielem Begiessen zu desto stärkerm Austrocknen von einander.

Grüne Erbsen, so lang sie jung sind, zuträglich und leicht zu verdauen; je älter aber, desto ungesunder und blähender.

C. Kichern oder Caravanze. Werden bey uns freylich nicht so stark, wie in Spanien und Portugal gebaut.

Erdreich. Wie oben.

Zeit der Aussaat. April.

Uebrige Wartung. Behackt und behäufelt, auch (gleich allen Gartenerbsen) geständelt, welche beygesteckte Reiser unten an der Erde recht viel kleine, dünne Seitenzweiglein haben müssen, denn an den kahlgeschnittnen dicken Prügeln, die mancher seinen Erbsen beysteckt, können sie sich nicht anklammern.

Nutzen. Die Kichererbsen geröstet und zermahlen geben einen sehr guten Caffeetrank. — Dienen auch treflich zur Schweinemast.

Erdäpfel, Erdartischocken.

Erdreich. Darf nur schlecht seyn. — Man steckt im März die ausgelesenen kleinen, oder in Stücken geschnittenen grossen Knollen 1½ Fuß aus einander in Löcher 1 Finger tief. — Ihre starken Stengel werden oft über 4 Ellen hoch; unwissende hauen ihnen solche weg und glauben, nun gienge die beste

Kraft

Kraft in die Knollen, weil sie nicht mehr in die Stengel kan, allein dies ist grundfalsch, durchs Abhauen so vieler Saftcanäle wird der Saft (in dessen ungehindertem Umlauf der Pflanzen ganze Gesundheit beruht), äusserst gehindert, tritt gänzlich zurück und die Knollen werden hölzern. — Zu Ausgang October grabe man die Knollen entweder sämmtlich oder nur so viele heraus, als man jedesmal essen will, da sie niemals erfrieren, so können sie den ganzen Winter über aus der Erde geholt werden.

Eine sehr schwer verdauliche Speise. Manche pfeffern sie recht stark, das lasse ich beym derben Bauer allenfalls gelten, schwächern Constitutionen hingegen ist der zerstossene Pfeffer in der That schädlich und nur von unzerstoßnen (ganz verschluckten) Pfefferkörnern können sie sich eine dienliche Magenstärkung versprechen, zumal wenn sie sich des weissen Pfeffers bedienen.

Erdbirnen, Kartoffeln, Grundbirn [t]).

Erdreich. Nicht frisch gedüngt, aber locker und fruchtbar. Auf kaltem nassen Boden sollte man sie gar nicht bauen, denn daselbst

t) Manche nennen sie auch Pataten, oder gar Potacken, allein dies ist falsch, denn die Pataten (Convolvulus Batatas L.) sind eine ganz andre, weichliche Gewächsart.

selbst verkochen ihre Säfte nicht gehörig und die Knollen werden rohsaftig und ungesund. Auf frischem Neubruch wachsen sie vortreflich, und es ist sehr rathsam auf eine frisch umgerißne Leede in den ersten Jahren der Urbarmachung (in welchen sie für andre Früchte meist noch zu wild ist) Erdbirnen zu stecken. — Die holländische oder Zuckerkartoffel, welche blau blüht, sich sehr vermehrt und ungemein schön schmeckt, verdient in Küchengärten einen vorzüglichen Platz. — Zum Stecken liest man sich Knollen von Mittelgrösse aus, oder, wenn man grosse nehmen will, schneidet man sie wenigstens von einander, auf welche Art sie besser hervorkeimen, als wenn man sie, wie sie sind, einlegte. Zu Ausgang Märzes steckt man sie 1 Fuß aus einander und Fingers tief, legt man sie aber 2 Fuß aus einander, so kan man zwischen sie recht füglich Franzbohnen stecken, welche sich mit ihnen recht wohl vertragen. Wenn die Kartoffeln hervorgekeimt und etwas aufgewachsen sind, müssen sie behackt und behäufelt werden, welches beydes nach einem Monat wiederholt werden kan, denn wenn die Erde zu flach und seicht über den Knollen liegt, so setzen sie schlecht an, Stengel und Laub dürfen ihnen, so lang sie grün sind, keinesweges abgemäht werden (s. d. d. Erdäpf.) Bey trocknem Wetter im

Octo-

October hackt man sie heraus und schüttet sie anfänglich ganz dünn unter ein Obdach, denn wenn man sie, bevor sie die, aus der Erde mitgebrachte Feuchtigkeit abgeschwitzt haben, dick über einander herwirft, so brennen und durchhitzen sie sich, wovon die Knollen heimlich krank werden und sich nachmals schlecht halten. Haben sie aber mehrere Tage lang bey ofnen Kellerlöchern genugsam abgeschwitzt, dann mag man sie, um den Platz zu ersparen, dicker auf einander bringen, alsdann kommt es nur darauf an zu verhindern, daß sie in ihren Winterquartieren von keinem Froste betroffen werden, denn hiervon verderben sie gänzlich. Wenn man im October eine ausgeworfene Spaten tiefe Grube mit frisch ausgegrabenen Kartoffelknollen füllt, mit der herausgeförderten Erde abschüssig wie ein Grabhügel wieder beschüttet, so halten sie sich darinnen lange ins nächste Frühjahr hinaus frisch und vortreflich, da die zu solcher Zeit noch im Keller liegenden schon auswachsen, (keimen). Man muß aber dabey den Vortheil beobachten, daß man eine solche Grube an einem kalten und schattigen Orte macht, denn legte man sie auf einem warmen, sonnenreichen Flecke an, so würde die Erde der Grube zeitig durchwärmt und die Knollen ebenfalls zum Auswachsen bewogen werden.

Einige Gärtner in England zeichneten sich die am frühesten blühenden Cartoffelstöcke, nahmen von ihnen den Saamen auf, säeten ihn; unter denen aus ihm erwachsenden jungen zeichneten sie sich abermals die am frühsten blühenden, säeten auch von diesen den Saamen, und erhielten durch dies stuffenweise, kluge Verfahren eine Cartoffelsorte, welche sehr frühzeitig und bereits 8 Wochen nach der Einpflanzung ihrer Knollen auszuheben und eßbar ist. In der kältern Luft Deutschlands kommt es aber nicht zu reifem Erdbirnsaamen, wer aber doch jenes Kunststück irgend nachmachen wollte, der müßte, meines Erachtens, an eine südlich heisse Mauer Knollen stecken, solche im Herbst unausgehoben im Lande lassen, gegen den harten Frost aber mit etwas leichtem trocknen Geströh, Moos ꝛc. bedecken, worauf sie im Frühling sehr zeitig hervorkommen würden. Doch genug hievon, es ist Gärtnerspielerey.

Nutzung. Ausser den gewöhnlichsten Zubereitungsarten lassen sie sich annoch in der Mühle zu Mehl machen, welches, mit vielem Getreydemehl vermengt, zu einem guten Brod gebacken werden kan, eigentlich aber nur recht gesunden Arbeitern bekommt, weil es leicht sitzen bleibt; besser wendet man es zu Klössen, Kuchen und Brey an. Auch

speist

speist man die gekochten und in Scheiben zerschnittnen Knollen wie Sellri mit Eßig und Oel. In allen solchen Zubereitungsarten sind die Kartoffeln, wenn man ihre erste Brühe (welche blähender und auf manchem Boden ungesunder Natur ist) weggießt, und sie gehörig weich (bis daß die Schaalen zerbersten) kocht, eine leicht verdauliche, jederman zuträgliche Speise. — Wie sie zur Schweinemast zu gebrauchen ist allgemein bekant, auch dem Hausgeflügel dienen sie sehr; besonders läßt sich der, sonst sehr beträchtliche, Appetit der wälschen (oder Trut-) Hühner damit vergnügen.

Erdbeeren.

Erdreich. Fett und frisch gedüngt. — Man muß sie niemals durch die **Ausläufer** (d. h. diejenigen Pflänzchen, die an langen, aus den Stöcken treibenden Faden erwachsen) fortpflanzen und vermehren, denn diese jungen Stöckchen tragen, wie ich aus eignen zuverläßigen Beobachtungen lernte, sehr schlecht, ja sie setzen oft gar keine Frucht an; blos durch die **Beypflanzen** muß man sie folgendergestalt vermehren. Zu Ausgang Augusts hebt man etliche alte starke Erdbeerstöcke von recht tragbarer Art mit vollen Wurzeln aus, da sieht mans denn gleich, daß

jeder

jeder Stock aus verschiednen Theilen oder Herzen besteht; welche zusammen halten und den Stock ausmachen; diese reisse man behutsam von einander, so daß jeder Theil sein gesundes Herz und einige Wurzeln habe, hierauf setzt man sie so gleich auf das zubereitete Beet ½ Elle auseinander. Hätte man dieses Beet allererst kurz vor der Einpflanzung gegraben und zubereitet, so muß es wenigstens, weil es bey solcher heissen Zeit scharf ausdorrt, ein wenig gefüsselt (s. Abth. 1 N. 1) und dann erst bepflanzt werden; die Pflanzung muß am besten gleich vor einem Regen geschehen, denn durchs Begiessen erhält man die Pflanzen nicht immer recht gut, man müßte ihnen denn zu gleicher Zeit genugsamen Schatten machen.

Alle erwachsene Erdbeerstöcke treiben auf gutem Boden dermassen wild, daß sie sich dadurch beträchtlich schwächen, schlechte Frucht tragen und das Beet zur völligen Wildniß machen. Dieserwegen muß man sie aller 4 Wochen visitiren, jeden Stock an seinem ganzen Blätterschopf in die linke Hand zusammen fassen und mit einer Sichel alle Ausläufer nahe an ihrem Ursprung aus dem alten, doch ohne diesen ins Herz zu reissen, hinwegschneiden; wenn man diese Säuberung zum leztenmale im Herbst vornimmt, so hacke man zugleich die Erde zwischen den

Stö-

Stöcken, doch ohne ihnen zu nahe zu treten, tüchtig um, bey welcher Gelegenheit man kurzen verwesten Kuhmist, alten Teichschlamm, zerfallne Holzerde und vornehmlich alte Gerberloh mit hinunter bringen kan, worauf sie sich den Winter hindurch treflich erstärken. Nach 4 maligen Tragen muß man die Stöcke (nach oben) ausheben und durch Zertheilung neu pflanzen, auf ein Beet, wo vorhin noch keine Erdbeeren gestanden.

Nutzung. Sie gehören zu den allergesündesten Fruchtarten, beweisen so gar grosse Heilkräfte gegen heisse Gicht, Podagra, Schwindsucht, und Gallenkrankheiten, am zuträglichsten würken sie, wenn man sie roh, wie sie sind, ohne Zuthat von Wein oder Milch genießt. Der **Erdbeersaft** (eine köstliche Erfrischung im Sommer) wird also bereitet: 1 Pf. Früchte in ein Gefäß geschüttet, worinnen 1 Maas (Quart, Kanne) befindlich in selbigem ausgepreßt, ¼ Pf. Zucker dazu gethan, fleißig umgerührt, durch einen reinen Lappen geseihet, den Saft von 1 Citrone hinzu gedrückt, dann das Gefäß zugebunden oder zugestöpselt und auf den Sommer aufgehoben.

Die jungen Blätter können im Anfang des Frühlings eingesammelt und als ein wohlschmeckender Thee getrunken werden, man zupfe sie aber nicht von denjenigen Stöcken,

welche

welche Frucht tragen sollen, weil sie dadurch geschwächt würden. Nebst diesen Blättern besteht mein gewöhnlicher Thee noch aus Körbel-, Salbey-, Melissenblättern und den abgezupften gelben Blüthen der Schlüsselblumen (Himmels-, oder Petersschlüssel) rc. sämmtliche sowohl frisch als getrocknet. Die Melissenblätter schmecken vielen gar nicht, allein mit etwas Zimmt und Citronschaale geht es besser zu Halse.

Fenchel.

Erdreich. Fett und frisch gedüngt.

Zeit der Aussaat. Ende Aprils.

Verpflanzung und übrige Wartung. Völlig wie beym Wurzelsellri.

Es ist hier nemlich von dem italiänischen (azorischen, römischen) Fenchel hauptsächlich die Rede, welcher nicht sowohl um seines Saamens willen, (wie unser gemeinerer Fenchel) sondern wegen der groß und eßbar werdenden Wurzel gebaut wird. Behandelt man unsern gemeinen nach eben diesen Grundsätzen wie ächtes Wurzelwerk, so bekommt er ebenfalls eine sehr brauchbare Wurzel, die meisten aber säen ihn zeitig und dick, worauf er in Saamen schiessen und an der Wurzel klein bleiben muß.

Nutzung. Wurzel, gerade wie Sellri, mit Eßig und Oel als Salat gespeist, eben also ihre Saamensprossen oder Stengel, bey welchen es gut ist, sie, wenn sie fingerlang aufgewachsen, mit Erde zu behäufeln, damit sie weich und gilblich bleiben und zärter schmecken. Die kleinern Stengel und Blätter wie Dille beym Einmachen der Gurken genutzt, wozu die blühenden Dolden, an welchen sich die Körner noch nicht gar angesetzt haben, beygefügt werden können. — Saame hat unvergleichliche, erwärmende, schleimzertheilende, auflösende und blähungstreibende Kräfte, in Brust- und Magenkrankheiten; wird er zerstossen und mit siedend heisser Milch übergossen, so giebt der hiervon aufsteigende Dampf, in kranke Augen gelassen, eine ungemeine Stärkung derselben [u]); kauet man ihn und bläst den Hauch in die Augen eines mit den Kinderblattern behafteten, so hält es die Pocken von ihnen ab, da sonst mancher bey dieser Krankheit am Gesicht sehr einbüßt. Fetten Personen ist, im Ganzen genommen, dieser Saame viel zuträglicher, als den hitzigen trocknen Naturen.

Der

u) Freylich nicht in allen Augenkrankheiten, denn wo z. B. Entzündung dabey ist, da dürfte ein Stück Semmel in kalt Wasser geweicht und aufs Auge gelegt, nützlicher seyn.

Der Meerfenchel (franz. Percepierre) ist von jenen verschieden und bis jetzt noch selten bey uns. Er verlangt, wie alle Strandgewächse, einen kiesigten Boden. Seine Wurzeln verwahrt man am sichersten des Winters über in Gruben, und seine Blätter nützt man an allerley z. B. bey Einlegung der kleinen Pfeffer-

Gurken, Kukumern.

Wer sie sehr früh, nemlich noch in der Fastenzeit, eßbar haben will, muß Anfang Februars ein heisses Treibbeet anlegen, auf welches, wenn es etliche Tage abgedampft hat, die Kerne gesteckt werden. Oder man füllt in den nächsten Tagen vor dem Eintreten des Treibbeets einen kleinen Blumentopf mit frischen Sägspänen oder neuer Gerberloh, (beydes hitzende Dinge!) legt zu öberst ein wenig leichte Erde, in solche die Kerne, doch gar nicht tief, befeuchtet es, aber allemal überaus spärlich und stellt es an den geheitzten Ofen, da denn die Pflänzchen bald aufgehn und beym getriebenen dritten Blatt aufs Treibbeet; welches unterdessen die erste Hitze verdampft hat, verpflanzt werden. Man bediene sich dabey lieber der 2 und mehrjährigen als der frischen Kerne, denn die aus letztern erwachsenden Pflanzen treiben dermassen wild, daß man sie im Treibkasten

kaum

kaum unterbringt. Unter jedem Fenster muß nur 1 Pflanze stehen, hat sie ungefähr 5 Blätter, so muß ihr das Herz ausgeschnitten werden, damit sie sich nicht so ans Glas anlege, sondern durch Seitenranken in die Breite wachse. Begiessen thut man sie nie früher, als bis man ihr am anfangenden Erschlaffen ansieht, daß es nöthig sey und auch dann nur sparsam. (Uebrige Treibbeetregeln s. Abth. 1. N. 7.) Um die sich am frühsten zeigenden, folglich erwünschtesten, Früchtgen zu gewissem Wuchs zu bringen, befruchte man, (s. unten bey den Melonen). Wer sich dieser frühzeitigen Gurken-Cultur um deswillen nicht unterzieht, weil er denkt, er könne sein Mistbeet weit besser benutzen, wenn er Melonen darauf zieht, der beliebe sich unten (b. d. Melon.) aus entscheidenden Beweisthümern zu überzeugen, daß, der Zeit nach, beydes gar wohl mit einander bestehen könne, und ein Treibbeet in dem nemlichen Jahre erst zu frühen Gurken, und dann (vom May an) auch noch zu Melonen aufs füglichste zu benutzen sey. Dabey versteht sichs aber, daß vor Aussteckung der Melonen die vorige, durch die Gurken ausgesogene, Erde hinweggenommen und mit neuer versetzt werden muß. — Nunmehr zum Bau im freyen Lande.

Erdreich. Frisch und fett gedüngt.

Zeit der Aussaat. Auf Sandlande Ausgang Aprils, im schwerern Anfang Mays bis zu Ende. — Hernach auch noch im halben Junius, um späte Frucht und kleine zum Einlegen zu haben.

Verpflanzung. Wenn sie 3 Blätter haben, doch kan man sie kürzer gleich so weitläuftig säen, daß man hernach blos zu verziehen braucht.

Uebrige Wartung. Manche legen die Gurkenkerne in gezogne Furchen, wenn man diese nicht zu tief, sondern nur so macht, daß die hinein gelegten Kerne nicht über eines kleinen Fingers dick Erde auf sich bekommen, so lasse ichs gelten, weil mir aber dieses Legen in Furchen eine Anleitung fürs Ungeziefer zu seyn scheint, durch welche wir ihm gleichsam den Weg zeigen, auf dem es nur fortgehen kan, um zu allen Kernen längsthin zu gelangen, so pflege ich sie vielmehr leidlich dick übers ganze Beet auszusäen und gleich andern Gesämen (z. B. Pastinack) einzuhacken. — Wo die nackenden Schnecken rc. die Kerne gar nicht aufgehen lassen, da mache man es mit ihnen, wie oben bey den Bohnen. — Jede Gurkenpflanze muß ½ Elle von der andern abstehn und es ist eine Thorheit sie näher zusammen zu pfropfen, weil sie alsdann desto weniger Ranken treiben. Wenn die Pflan-

zen

zen 4 Blätter haben, so häufle man etwas Erde an ihre Stämmchen und hacke die Erde zwischen ihnen fleißig auf; einige geben ihnen alsdenn auch Reiser (wie den Erbsen), an welchen sie sich etwas aufwinden; doch ist solches so nöthig eben nicht. — Im Junius und Julius sind sie dem Mehlthau sehr unterworfen, wovon die Blätter erbleichen und wogegen man sie durch nichts, ausser durch fleißiges und tägliches Abendbesprengen (s. b. d. Erbsen) stärken kan. — Nächste Jahre gedenke ich Gurken mit Melonenstaub zu befruchten; ein Versuch, der meine ganze Neugier erregt!

Saamenerziehung. Etliche von den frühsten, längsten und dicksten Früchten läßt man unabgeschnitten reifen, und wenn sie im September recht hochgelbe Farbe haben, schneidet man sie ab, läßt sie noch eine Zeitlang an einem für Frösten gesicherten Ort nachreifen, und schneidet sie endlich, wenn sie weich und faul werden wollen, von einander, denn scharrt man die Kerne mit ihrer Brühe heraus, und läßt sie so, (doch daß Fröste nicht dazu kommen können,) auf 4, höchstens 6 Tage stehn, dann gießt man sie in ein enges Sieb, treibt den Schleim durch beständigs Zugiessen von frischem Wasser hindurch, so daß endlich nichts, als die rei-

nen Kerne im Siebe zurück bleibt, man läßt sie in demselben trocknen und hebt sie auf.

Nutzung. Der frischen Früchte Gebrauch zum Salat ist allgemein bekant. Vorzeiten mußte man sie hierzu erst auspressen, damit ihnen der Saft, der dem Magen schaden sollte, entginge, heut zu Tage wird dieses, wie billig, verworfen, der Gurkensalat ist nicht für jedermann, denenjenigen aber, welchen er bekommt, muß er unausgepreßt gereichet werden; zu diesen letztern gehören alle Gesunde und auch einige am hitzigen oder Eyterfieber, Schwindsucht und Abzehrung Kranke. Es haben nemlich manche mit diesen Krankheiten behaftete, demohngeachtet noch einen reinen, hitzigen Magen, diesen sind die Gurken nicht nur zuläßig, sondern auch oft würkliches und alleiniges Heilmittel, wer aber auch diejenigen Schwindsüchtigen rc. mit Gurken curiren wollte, deren Magen unrein, die Verdauungskräfte schlecht und Blähungen gewöhnlich sind, der würde sie sowohl hierdurch, als durch die sonst so vortrefliche Cur mit Obst noch elender und kränker machen. Thorheit ists also, ins Allgemeine zu sagen, daß jene Kranken durch den Genuß der Gurken herzustellen sind, denn es kommt auf erwähnte Umstände, die eine Ausnahme machen können, an. Eben so verhält sichs beyläufig zu sagen mit der Obst- und Milchcur.

Mat-

Matten Wein oder Bier muß man nicht auf den Gurkensalat trinken, wohl aber ein Glas feurigen Wein oder Liqueur. Zum Schöpsenbraten zu essen, oder mit Pfeffer zu bestreun, taugt nicht, weil das Fett von jenem in Eßig des Salats gerinnt und letzterer erhitzt. Dagegen salze man ihn.

Die eingelegten oder **Salz- und sauren Gurken** bereitet man also: Junge Gurken von mittelmäßiger Grösse werden eine Nacht über in frisches Wasser gelegt, sodann abgewaschen und in ein tauglich Gefäß schichtweis mit Kirsch- oder Weinblättern, Dill und Fenchel gelegt. Ist das Gefäß voll, so wird Wasser, worinnen etwas (aber nicht zu viel) Salz zergangen, übergossen und endlich ein passender mit Steinen beschwerter Deckel übergelegt. Dann muß man sie etwas ins Warme setzen, zur Beförderung der Gährung, von dem die Säure abhängt; so bald sie aber sauer geworden, müssen sie ins Kühle gestellt und alle äussere Luft ausgeschlossen, auch dem wegsinkenden Salzwasser etwas neues nachgegossen werden.

Pfeffergurken macht man auf folgende beyde Arten: 1) Fingerlange Gürkchen (besonders von den spät gesäeten) wäscht man ab, legt sie auf 8 Stunden in frisches, und binnen diesen 8 Stunden etlichemal erneuertes Wasser, dann heraus auf ein rein

Tuch, indem sie trocknen, muß unterdessen guter Bier- oder Weineßig mit etwas Salz aufgekocht und dann wieder erkaltet seyn, man belegt hierauf den Boden eines schicklichen (nicht metallenen noch verglasurten) Gefäß mit Dill, sauern Kirschblättern und Fenchel, mit welchen Dingen zugleich die Gürkchen schichtweis hineinkommen, endlich wird jener Eßig übergossen und wie oben zugemacht. 2) Bemeldte Gürkchen mit einem Tuch rein und glatt abgerieben, auf 4 Minuten in kochend Wasser gethan, herausgenommen, in kaltem Wasser abgekühlt, auf Tücher zum Abtrocknen gelegt, und endlich schichtweis mit grünem indianischen, oder auch mit weissem Pfeffer, mit klein zerschnittnem Merrettig und Lorbeerblättern ins Gefäß gethan, sodann mit abgesottnem guten Weineßig (in welchen je zu 1 Nösel 2 Loth Salz gethan worden) übergossen, das Gefäß vest zugebunden und an einen gemäßigten Ort gestellt, da sie denn nach 8 Tagen bereits gegessen werden können. Schlechte Krämer legen Kupfer zwischen sie, an welchem sich Grünspan ansetzt, der sie schöngrün färbt, aber auch in der That vergiftet; ein schandbarer Betrug!

Die reifen **Gurkenkerne** geben eine Hauptzuthat ab zu zwey vortreflichen Getränken, nemlich zur **Orgeade** und **Mandel-**

delmilch. Erstere wird also gemacht: Nehmt ½ Pf. Gurkenkerne, (die von Kürbissen gehen auch an, die von Melonen aber sind die besten), desgleichen 12 Loth süsse, und 4 Loth bittre Mandeln, (welchen erst, durch Einweichen in warmes Wasser, die braune Haut gequellt und abgezogen worden,) stoßt alles unter einander, fügt 2 Pf. Zucker und etliche Citronen, (von welchen erst die äussere gelbe und darunter liegende weisse Schaale wegzuwerfen) hinzu, rührt und zerdrückt die ganze Masse zu einem steifen Teig, diesen streichet endlich in ein reines irdnes Gefäß (wie man Butter in die Töpfe drückt,) und stellt es ins Kühle, wo es sich 4 Wochen lang hält. So oft man nun Orgeade bereiten will, nimmt man eines Hühnereyes groß von jenem Teig, legt es in 1 Nösel (½ Kanne,) warm Wasser, seihet es durch (sobald sichs aufgelöset) tröpfelt, nach Belieben, ein paar Tropfen Orangenblütheßenz darzu und trinkt es, wenn es erkaltet. — Mandelmilch zu machen, nimmt man 6 Loth abgezogene, (d. h. geschälte) süsse Mandeln und 2 Loth von obigen Kernen, (Gurk. od. Mel.) zerstößt sie zu Brey, nebst 1 Loth Zucker, gießt allmählig während dem Stossen ¼ Maaß Wasser dazu, seihet es durch, stößt das im Tuch zurückgebliebne aufs neue, unter abermaliger Zugiessung eines halben Nösels Wasser und wiederholt es noch

 2mal,

2mal, worauf alsdann gerade 1 Maaß Wasser verbraucht ist. Dieses durchgeseihte Getränk trinkt man, sobald es recht kalt geworden; man muß nicht zu viel Mandeln auf einmal, desgleichen die Kerne für sich allein stossen, sonst kriegt man sie gar nicht recht klar. Die Mandelmilch wird bey hitzigen und abzehrenden Krankheiten, Steinschmerzen und Schlaflosigkeit nicht nur erlaubt, sondern auch wohl verordnet, doch muß der Patient noch einen reinen gesunden Magen haben. — Um zu diesen beyden kostbaren Getränken genugsame Kerne zu haben, braucht man ja nicht die besten Früchte reifen zu lassen, wenn es nur reife Gurken sind.

Die **Schaalen** der reifen Gurken sind ein sehr gutes Futter für Rindvieh und Schweine, wenn sie ihnen aber ohne Eintheilung und Maasse verfüttert werden, bekommen sie aus Uebermaaß Krankheiten davon, besonders das Rindvieh das sogenannte **kalte Feuer** v).

Haferwurzel, Bocksbart, Artisi.

Erdreich. Fruchtbar, keineswegs aber frisch gedüngt.

Zeit

v) Eine Krankheit, gegen welche man den Kühen einen frisch aus der Tonne genommenen und durch Theer gezogenen Hering ganz eingeben muß, worauf es bald besser wird.

Zeit der Aussaat. Zweyte Hälfte Aprils.

Uebrige Wartung. Sie vor Winters auszuheben ist unnöthig. Erfriert niemals.

Nutzung. Wurzel wird, wie Scorzoner als Gemüs an Kalb- und Lammfleisch, auch zerschnitten in Suppen gebraucht. Sie besitzt die Arzneykräfte der Scorzoner. — Wäscht man sie aufs reinste, schneidet sie klein und kocht sie mit zerschnittner Citronschaale in reinem Wasser gar, gießt den Trank ab und füllt ihn auf steinerne Flaschen im kühlen Keller, so giebt dies Getränke einen vortreflichen Labtrunk in hitzigen Krankheiten. — Ebenfalls etliche Hand voll dieser Wurzeln mit Kalbfleischbrühe gekocht, abgegossen und davon alle Stunden 1 Caffeeschälchen getrunken, ist überaus lindernd bey der Hämorrhoidal-Colik [w]). — Wenn die Wurzeln im 2ten Frühling schossen und diese Schosse 1 guten Finger lang sind, so kan man solche (falls man keinen Saamen braucht) abschneiden und sehr füglich, als Spargel zugerichtet, essen.

w) S. die vortrefliche Abhandlung: die Hämorrhoiden, den Freunden dauerhafter Gesundheit gewidmet. 8. Mannheim 1775 (der Preis à 5. Ggr.)

Indianische Kresse, Nasturzien, Capuziner.

Erdreich. Fett gedüngt.

Zeit der Aussaat. Anfang Mays, wo die Fröste vorüber.

Verpflanzung. Wird erspart und gleich dahin und so weitläuftig gesäet, daß es unverpflanzt fortwachsen darf.

Saamenerziehung. Der reiffe Saamen fällt von den Stielen auf die Erde, wo man ihn einsammeln muß.

Nutzung. Die noch verschloßnen, jedoch dem Aufblühn nahenden Blüthknospen bricht man ab, läßt sie an einem luftigen, schattigen Ort etwas abwelken, dann legt man sie auf 8 Tage in Eßig, nimmt sie alsdann wieder und drückt sie etwas aus, thut sie abermals auf 5 Tage lang in Eßig, giebt ihnen letzteren hierauf noch 2 mal frisch, thut das letztemal etwas Salz hinzu, verwahrt das Gefäß vor allem innerlichen Zugang der Luft und genießt diese Knospen nach 6 Wochen als **innländische Capern.** — Die schon aufgebrochenen und würklich blühenden Blumen menge man, mit ihren daran gelassenen Stielen, unter den gewöhnlichen Sallat (Lattich) und speise beyde unter einander mit Eßig und Oel. Ein sehr angenehmes Essen!

Indianischer oder spanischer Pfeffer.

Erdreich. Fett. Höchst sonnenreiche Lage.

Zeit der Aussaat. Aufs Mistbeet im März, ins Land oder Blumentöpfe im halben April. Dultet keinen Frost. Saame (wie alles kleinkörnigte) nur ganz flach in die Erde.

Verpflanzung. Bey schicklicher Grösse mit vollen Wurzeln. Die unverpflanzten wachsen freylich geschwinder fort.

Saamenerziehung. Etliche von denen sich am frühsten ansetzenden Schoten läßt man hängen, bis sie eine recht hochrothe Farbe haben, dann nimmt man sie vor Eintritt der Fröste ab und läßt sie auf der Stube nachreifen. — Wenn man dies Gewächs zu Ausgang Julius säet, die daraus erwachsenden Pflänzchen im Hause, (beym Levkoy, Geranio moschato ꝛc.) durchwintert und darauf im nächsten Frühling fortwachsen läßt, so blühen sie sehr zeitig und bringen folglich ihren Saamen auch mit Gewißheit zur Reife.

Nutzung. Von diesem Gewächs giebt es viele Sorten, nicht alle dienen in der Küche, die dazu taugliche Sorte aber kan man also brauchen, daß man die kleinen unreifen grünen Schoten, zu einer Zeit, wo sie annoch etwas zu wachsen hätten, abpflückt, mit

Zu-

Zucker als eine Confitüre überzieht, oder sie in den Eßig legt um dessen Schärfe zu erhöhen, oder sie zwischen die Pfeffergürkchen thut. Roh darf man sie nicht in den Mund nehmen, am wenigsten die reifen rothen Schoten, denn man würde sich durch ihre Schärfe schmerzlich verbrennen und Geschwulst davon tragen. Schaafe, welche die Pocken hatten, sollen alsbald genesen seyn, als sie diese grünen Schoten roh frassen.

Knoblauch.

Erdreich. Fruchtbar, aber keineswegs frisch gedüngt.

Im März oder im September kan man die zertheilten Bollen oder Zehen pflanzen 1 Fuß aus einander und also, daß die Spitze des Bollens 1 guten Finger dick Erde über sich hat.

Im halben August ist er zeitig, d. h. man kan ihn, da er gerade im Wuchs inne hält, ausheben, um das, was man zum Stecken oder auf Vorrath in die Küche braucht, einzusammeln; dies Ausheben muß an einem trocknen Tage geschehn; die Bollen müssen hierauf im Schatten etwas abschwitzen, des Winters hebt man die der Küche bestimmten bey den gewöhnlichen Zwiebeln auf. Denen im Land unausgehoben gebliebnen

nen oder im September gepflanzten schadet der Winter nie.

Nutzung. Zwey bis drey Zehen bey nüchternen Magen verschluckt tödtet die Würmer, worauf sie ein abführendes Mittel vollends aus dem Cörper schaffen muß. Zu eben dieser Absicht kan man ihn mit Milch gekocht einnehmen [r]) drey bis vier Zehen in einem Trunk Brandtwein genommen ist herrlich gegen Steinschmerz. Bey einem mit heftigen Auswurf begleiteten Husten ist folgendes ein treflich Brustmittel: ½ Pf. zerschnittner Knoblauch mit 1 Nösel heissem Wasser übergossen, 12 Stunden lang wohl verdeckt stehen lassen, durchgeseiht, so viel Zucker oder Honig darzu gethan, daß es Syrupsdicke bekommt, hievon täglich 3 mal, jedesmal 1 guten Eßlöffel voll. Auch gegen Wassersucht rühmt man den Knoblauch. Leute, die bey grober Kost meist unter freyem Himmel liegen müssen, z. B. Soldaten im Felde ꝛc. thun sehr wohl, wenn sie fleißig sechs bis acht Zehen Knoblauch, entweder für sich allein oder zerhackt auf dem Brod, essen. Bey dickem Blut und Wallungen desselben meide man den Knoblauch, auch sollten sich

Weibs=

r) S. des vortreflichen Rosensteins Anweisung zur Cur aller Kinderkrankheiten herausgegeben von Murray 1781 (der Preis 1 Rth. 8 Ggr.)

Weibspersonen, welche Kinder stillen, seiner enthalten, denn er theilt ihrer Milch Schärfe und widrigen Geruch mit, wodurch sie dem Säugling theils nachtheilig, theils ekelhaft wird y). Bey Viehseuchen hängt man Knoblauch Zehen an die Decken der Ställe, damit sie die ungesunde Dämpfe an sich ziehn, sie thun es auch, werden davon bald ganz weich und schwammigt, worauf man sie tief in die Erde, (wo kein Thier darzu kommen kan) vergraben und frische aufhängen muß. — Knoblauch auf den Magnet gehalten soll ihm seine anziehende Kraft benehmen.

Körbel, Kerfel.

Erdreich. Fett gedüngt.

Zeit der Aussaat. Am besten im halben August; wäre es da gerade sehr dürre Zeit, so muß das besäete Plätzchen durch aufgedecktes Stroh, vorgestellte Laden ꝛc. vor der Sonne beschützt werden, worauf man es leicht in so weit feucht erhalten kan, daß der Saame keimet; unterläßt man dies, so liegt der Saame lang ohne aufzugehen, bestockt sich

y) Eben dies gilt auch von Merrettig, Senf und dergleichen scharfen Speisen. S. D. Zückerts Unterricht für rechtschaffne Eltern zur diätetischen Pflege ihrer Säuglinge 1779 (Preis 6 Ggr.)

sich folglich auch im nemlichen Jahre nur schlecht, so daß man seiner alsdann erst im folgenden Frühjahr, wo er bald aufschosset, froh wird.

Beym Abschneiden nimmt man ihn tief, doch nicht bis aufs Herz, weg. Endlich geht er in Saamen, welcher leicht ausfällt.

Nutzung. In Suppen gehackt. Als Gemüs an Hühner und Lammfleisch. Hat erwärmende, blutreinigende, krampfstillende, urintreibende Kräfte, erhitzt aber etwas. In allen schleimigten Krankheiten und Wassersucht ist er treflich, nicht minder den Kindbetterinnen in Suppen sehr zu empfehlen zur Beschützung gegen Nachwehen.

Der spanische oder Aniskörbel ist von jenem gemeinern darinnen verschieden, daß er perennirt (d. h. mehrere Jahre lang dauert) da der gemeine ein Sommergewächs ist. — Er wird, wie Salbey rc. zu Einfassungen des Küchenlandes gepflanzt und hat noch erhabnern Geschmack als jener, wird aber fast blos in den Kräutersalat genommen.

Kohlrabi über der Erde.

Erdreich. Fett gedüngt.

Zeit der Aussaat. Vom Anfang Märzes bis an die 2te Maywoche. Jene Pflanzen bekommen die frühsten und die von

letzt-

letzterer Aussaat die (im Winter bis ins nächste Frühjahr) dauerhaftesten Knollen. — Ja nicht zu dick gesäet.

Verpflanzung. Wie beym Sommer-Kraut, 2 Fuß aus einander. Am besten ins Feld.

Uebrige Wartung. Behackt und behäufelt (letzteres aber nicht hoch an den Stengel heran) wie beym Kraut. So lang die Knollen noch wachsen, dürfen die angesetzten Blätter gar nicht weggeschnitten werden, so gewöhnlich dies ist, so falsch ists auch, die Blätter ziehen den Knollen reichlichen Saft aus den Wurzeln heran, ja sie nähren selbige noch durch die fruchtbare Feuchtung, welche sie unmittelbar aus der Luft saugen [i]). Sind die Knollchen so dick wie ein Apfel, so kan man sie schon verspeissen. Im Herbst ziehe man, (wenn man auch das Kraut hereinschaft), den Kohlrabi mit vollen Wurzeln aus, schneide jeder Knolle sämmtliche (nunmehro unnütze) Blätter weg, doch so, daß oben das Herz bleibt, und legt sie sodann, ohne ihre Wurzeln erst abzuhacken, in eine

(bey

i) Wann wird aber dergleichen Natur widriges endlich allgemein eingesehen werden? Vielleicht alsdann, wenn Bücher, wie Sanders ökonom. Naturgeschichte für die Jugend und den Landmann 1781 auch würklich in beyder Hände gelangen.

(bey den Artischocken und Erdbirnen bereits geschilderte) Grube die man wieder zuwirft, abschüßig wie ein Grabhügel. Weil man aber hierauf, nach Gelegenheit sehr bald, genöthigt seyn würde, die kaum zugeschüttete Grube, um des Küchenbedürfnisses willen, wieder aufzuthun, so pflege ich allemal auch noch eine andre Grube, eben wie jene, anzulegen und mit allen Sorten von Grubensachen zu füllen, sie aber nicht mit der herausgeworfnen Erde zu bedecken, sondern gut anschliessende bretterne Laden darüber zu decken, welche auf der mittäglichen Seite höher, als auf der nördlichen liegen müssen, damit das Wasser den Winter über von ihnen ablaufe. Auch diese **Brettergrube** lege ich am kältesten Ort des Gartens an, weil daselbst der Abwechselung des Thau- und Frostwetters weniger ist. Werden im November die Fröste hart, so wird noch über die Laden weg frischer, langstrohigter Pferdmist gedeckt, der keinen Frost hinunter läßt. In diese Grube kan man weit bequemer, als in die mit Erde zugeschütteten, kommen; dargegen sind leztere darum besser, weil die Mäuse nicht so leicht unter die Erdlast fahren, sondern sich lieber zur Brettergrube halten. Bey trockner Witterung im März holt man sämmtlichen Kohlrabi aus den zugeschütteten Gruben, mustert die Knollen, schneidet jeder nun

auch das Herz weg, putzt alles etwa angefaulte aus, und scharrt sie endlich am kältsten Ort abermals etwas unter die Erde, um sie allmählig zu verthun.

Kohlrabisaamen im halben August gesäet und dann (wie beym Winterblumenkohl) verpflanzt, giebt Pflanzen, welche, wenn sie gut durch den Winter kommen, im Frühjahr sehr zeitige Knollen liefern.

Saamenerziehung. Man sucht im Herbst etliche von den stärksten, rundsten Knollen aus, die nur wenig Blätter haben und fein weiß aussehen, diesen schneidet man die untern Blätter weg, läßt ihnen dargegen das Herz unbeschädigt, so wie auch die Wurzeln und legt sie, (etwas aufrecht stehend, wo sie weniger faulen) in eine kleine spatentiefe Grube [a]), welche mit der ausgeschaufelten Erde wiederum behutsam zugeworfen wird. Ist der Hügel dieser Grube recht abschüßig, so faulen die darunter liegenden Sachen nicht, (herumgeworfen und angestochen muß man sie freylich vor dem Einsetzen nicht haben, sonst zeugen sich, wie beym Obst,

a) Ich pflege für die zum Saamentragen bestimmten Knollen und Wurzeln (von Kohlrabi, Sellri, rothen Rüben rc.) eine absonderliche Grube zu machen, auf welche Art ich die hierzu auserlesnen Stücke, unvermischt mit andern, beysammen habe.

Obst, anbrüchige, faule Flecken) bey gelinder trockner Märzwitterung holt man sie heraus, und pflanzt sie dergestalt ins Land, daß kaum noch das 3te Theil der Knolle über die Erde hervorragt, und auch dieses muß anfangs durch etwas angehäufelte Erde oder Sand verdeckt und anfangs bey widrigen Nächten und stehendem Sonnenschein ein leerer Blumentopf ꝛc. übergesetzt werden, weil die im Winter unter der Erde weich und gilblich gewordnen Sachen nur ganz allmählig abgehärtet werden müssen (s. auch oben b. d. Artisch.). Bey der Einpflanzung muß erst jeder Wurzel die Spitze bis aufs frische beschnitten werden; der Ort, wohin man sie pflanzt, darf nicht zu sonnenreich seyn, sonst würden die Erdflöhe, deren man sich dabey ohnhin kaum durchs Sprengen erwehren kan, die jungen Triebe gänzlich verderben. Wegen der Nessen s. Abth. 1. N. 8. Der reife Saame hält sich 6 bis 8 Jahr, und ist um so viel höher zu schätzen, da der, welchen man gewöhnlich kaufen kan, selten wissentschaftlich erzogen und wegen Unkunde der Befruchtungsmaterie unächt ist.

Kohlrüben, Grosse Steckrüben unter der Erde.

Erdreich. Recht locker, daher sie auf gewendetem Lande so herrlich in die Dicke wach-

wachsen. Frischen Mist, (zumal wenn er langstrohigt ist) lieben sie nicht, denn sie haben hierinnen vielmehr die Natur der Wurzel- als der Kohlgewächse.

Zeit der Aussaat. Wie beym Kohlrabi. Würklich am besten zu Ausgang Aprils. Gar dünne gesäet.

Verpflanzung. Wie oben, unters Kraut, aufs freye Feld.

Uebrige Wartung. Das Behacken ist ihnen sehr nöthig, das Abblatten (nach oben) sehr schädlich. Ausheben und Aufbewahren im Winter völlig wie beym Kohlrabi.

Saamenerziehung. Man liest im Herbst etliche von den größten und ächtesten Knollen aus, setzt sie, mit Verhütung aller Beschädigung, alsobald ins freye Land so tief ein, als sie vorher gestanden, ja man kan noch ein Erdhügelchen anhäufeln, worauf sie gar bald einwurzeln und bey gelindem Wetter selbst mitten im Winter bestens hervorwachsen und aufschossen. — So eben komme ich von einem Hauswirth, welcher mir beweglich klagt, daß ihm, als er Kohlrübensaamen gesäet, Rüben (nemlich gewöhnliche weisse) aufgegangen wären; ihn nahm das ewig Wunder, mich gar nicht, (s. Abth. 1. Nummer 3.)

Nutzung. Kohlrabi und Kohlrüben geben ein überall bekantes Gemüs ab, können

nen auch abgekocht mit Eßig und Oel wie Sellriwurzel, gespeist werden. Schneidet man die rohen Knollen in Scheibchen und bäckt oder trocknet sie im verschlagnen Backofen, oder Stubenofenblatte, so können sie, in Ermangelung der frischen (folglich von Pfingsten bis Michaelis) vortreflich gebraucht werden, eben wie gewelktes Obst statt des frischen. Die Kohlrüben wie Kartoffeln zu Mehl gemacht können, nebst Sauerteig, Salz und Kümmel zu Brod gebacken werden, welches aber, wie alle Kohlrübenspeisen, etwas grob und blähend ist. — Zur Viehfütterung sind die Kohlrüben und Blätter von beyden vortreflich.

Säet man den Kohlrübensaamen recht dick und auf frischgedüngtes Land, so bekommt man

Schnittkohl,

denn weil sich die Pflänzchen auf fettem Boden drängen müssen, so nehmen sie davon einen schmächtigen Wuchs an, bey welchem sie keine Knollen machen, sondern blos Blätter treiben.

Zeit der Aussaat. Der Herbst oder halbe December, oder Ausgang Februar.

Verpflanzung. Fällt, nach oben, gänzlich weg, sonst hörte ja das Drängen auf.

Saamenerziehung. Ergiebt sich, wenn man ihn stehn läßt, von selbst. — Besser ists freylich, wenn er ausserhalb des Gartens (woselbst er keine sonstig blühenden Kohlkräuter bestäuben, noch unächt machen kan) blühet.

Nutzung. Im Frühling zu wiederholtenmalen tief abgeschnitten und als ein gutes Grünkraut gespeist. — Aus dem Saamen schlägt sich gutes Oel.

Kraut, Sommer=, Weiß=, Kappeskraut, Weißkraut, Kopfkohl.

Erdreich. Kan nie zu fett seyn.

Zeit der Aussaat. Wie beym Kohlrabi [b]), s. auch Abth. 1. b. d. Erdflöhen.

Verpflanzung. Desgleichen.

Uebrige Wartung. Bey der Aussaat aller Kohlgewächse muß Multer gegen die Regenwürmer aufgedeckt werden. Wegen

b) Auf den Westindischen Inseln (Antillen) ist eine Art das Kraut, ohne es zu säen, fortzupflanzen in Gebrauch, die in unserm, weniger milden Clima im Ganzen vergeblich wäre. Man steckt nehmlich die aus dem Strunk unterhalb des Kopfs ausschlagenden Sprossen in die Erde, welche alsbald anschlagen und zu neuen Stauden erwachsen s. des Paters Labat Reise nach Westindien neu übersetzt von Schad. Th. II. 1782.

gen nachmaliger Nachtfröste, siehe beym Braunkohl. Behacken und Behäufeln ist sehr nöthig. Im Sommer blattet man, wenn sich die Köpfe bilden, nach und nach die untersten, groben Blätter für das Vieh ab, dieses ist zuverläßig, woferne es fein allmählig und nicht zu früh geschieht. (s. b. d. Erdäpf. und Kohlrabi.) Im October muß das Kraut vom Felde herein, leiden es die Fröste, so braucht man nur erst gegen Ausgang dieses Monats dazu zu schreiten. Würkliche Fröste verderben das Kraut gänzlich und bringen es in die stinkendste Fäulniß. Die ausgeschnittenen Krauthäupter müssen in einem Keller ꝛc., wo es vor Fröſten sicher ist, neben einander hingelegt und in guter Ordnung erhalten werden, denn wenn man sie ohne Auswahl und ohne die faulenden Blätter auszulesen, über einander herwirft, so können sie sich nicht anders als erhitzen und vor der Zeit verderben. Die auserlesensten Köpfe kan man (wenn man zumal Strunk und Wurzel daran läßt) sehr füglich in spatentiefen Gruben, die man mit der Erde zuwirft, oder mit Brettern verdeckt, gar lange frisch aufbewahren. Auch geht es an, das an der Erde abgehackte Kraut verkehrt (Kopf unten, Strunk oben) an einem gänzlich schattigen, (den schädlichen Abwechselungen des Thau- und Frostwetters nicht so ausgesetz-

ten) Ort des freyen Gartens der Reihe nach auf die Erde zu stellen, und bey zunehmender Kälte mit trocknem Baumlaub und andern trocknen Geströh zuzudecken; allein die Mäuse verstehen sich meisterhaft darauf, diese Köpfe rein auszufressen.

Saamenerziehung. Gleich beym Hereinschaffen im October wählt man sich diejenigen Stauden, welche die ächtsten, größten und gedrungensten Köpfe haben, ihre Wurzeln und Strünke müssen unversehrt seyn, man stellt sie alsobald der Reihe nach, verkehrt (die Wurzeln gen Himmel) auf die Erde hin, noch besser ists, sie schwebend aufzuhängen, so läßt man sie ohngefähr 6 Tage, binnen welchen sich die zwischen den vestschliessenden Blättern des Kopfs heimlich aufhaltende Feuchtigkeit, (welche mit der Zeit einfaulen würde,) herauszieht, hierauf wird jeder Strunk an den Wurzeln beschnitten und alsobald zur Einpflanzung geschritten, diese geschieht entweder in den Keller und Sand, oder in den freyen Garten, letzteres wird folgendergestalt gemacht, man nimmt alle trocknen und faulen Blätter weg und setzt die Stauden (eben wie man Braunkohl einschlägt) reihenweis ins Land, doch also, daß jede Kopfstaude 1 Fuß weit von der andern abstehe und so tief, daß blos der Kopf aus

aus der Erde hervorragt c). Sehr gut ists, wenn man sich bey diesem Einsetzen desjenigen **hohen Umgrabens** bedient, dessen ich oben (Abth. 1. Num. 1.) gedachte, denn hierdurch kommen die Stauden etwas über den gewöhnlichen Gartengrund erhaben zu stehen, welches zum Abzug der Winternässe hilft. Ebenfalls sehr gut ist es, wenn diese Saamenstauden nicht von der frühesten Aussaat stammen, sondern von der zu Ende Aprils, denn je jünger sie sind, desto dauerhafter. Die Morgensonne muß eigentlich auch ausgeschlossen seyn. Die Einpflanzung darf ja nicht zu spät geschehen, sonst können sich die Stauden vor Eintritt der Fröste keineswegs mit den Wurzeln fest setzen. — Stellen sich nun die Fröste ein, so ists recht nützlich, die aus der Erde hervorragenden Köpfe annoch mit Sand oder trockner Erde dergestalt zu beschütten, daß kaum noch ihre Spitze hervorsteht; bey noch mehr zunehmender Kälte kan man über dies trocknes Baumlaub, oder ander trocken Geströh

 (wor-

c) Wäre das Krauthaupt durch Zufall 2c. abgestossen, so schadet es nicht, genug daß es zu seiner Zeit gewachsen, folglich der Strunk ächt war. Pflegen doch viele den ausgelesenen Saamenstauden die Köpfe ausdrücklich vor der Pflanzung auszuschneiden. Der blosse Strunk treibt genug schöne Sprossen.

(worunter aber keine Getreydekörner, welche die ohnhin zulaufenden Mäuse anlocken würden, stecken dürfen,) ausbreiten; so oft aber das Wetter gelind ist, muß diese Bedeckung einstweilen wieder auf die Seite geschafft werden. Bey herannahendem Frühling muß man sie nach und nach abhärten, indem man den Sand allmählig wegnimmt, bis das volle Haupt über der Erde steht.

Wer im Keller durchgewintert hat, pflanzt bey guter Witterung zu Ausgang des Märzes hinaus, er nehme alle angefaulte Blätter weg und härte die im Gewölbe vergilbten Stauden unter einer leichten Strohbedeckung rc. stuffenweis ab.

So bald sich ein (im Herbst oder Frühling gepflanztes) Krauthaupt eröffnet und aufschossen will, muß man, wenn der Kopf zu dieser Zeit noch vest gedrungen wäre, dem innersten Saamenstengel dadurch Luft machen, daß man mit dem Messer kreutzweis und fingerstief durch die Blätter schneidet, und hierdurch den Kopf in die Länge und Queere spaltet.

Soll der Saame ächt werden, so muß ich nochmals an Abtheil. 1. Num. 3. erinnern.

Säet man den Saamen dieses bis jetzt abgehandelten Sommerkrauts nicht im Frühjahr, sondern in den letzten Tagen des Julius,

lius, so bekommt man Pflanzen, welche man, weil sie den Winter aushalten,

Winterkraut

nennet. Sommer- und Winterkraut sind demnach ursprünglich Einerley Gewächs, und nur durch die Zeit der Aussaat verschieden.

Verpflanzung und übrige Wartung, s. beym Winter-Blumenkohl. Das Ende Septembers ist die rechte Verpflanzungszeit. — Wollen die durchwinterten Pflanzen auf mancher Staude mehr denn 1 Kopf bilden, so breche man, zu Gunst des mittelsten und hauptsächlichsten, die Beyköpfe beyzeiten hinweg.

Nutzung. Ausser den gewöhnlichen Zurichtungen hat man davon das Sauerkraut (Sauerkohl). Bey dessen Einlegung müssen, wenn es ganz ohne Tadel seyn soll, folgende Regeln gelten: Die Fässer nicht zu groß, sonst thut man sie, bevor sie leer werden, zu viele male auf, und läßt folglich jedesmal viel äusserer Luft hinein, welche doch vom Sauerkraut sorgfältig und gänzlich ausgeschlossen seyn muß. Kan man Gefässe haben, auf welchen erst säuerliche Weine lagen, ists desto besser. Salz, Dille, Kümmel und Wacholderbeeren kommen schichtweis darunter. Wasser giesse man nicht auf, das Kraut

muß

muß von selbst ins Gähren kommen, wenn man es nur gleich nach dem Einlegen an einen warmen Ort stellen kan; etwas Eßig oder sauern Wein kan man allenfalls übergiessen. Ist es ins Gähren gekommen, so muß es aus dem geheitzten an einen kühlern, jedoch vor Fröstén gesicherten Ort geschafft werden.

Wenn man in den Kuhställen einen gediehlten, bretternen Verschlag machet, solchen auspicht, die schlechtsten Krauthäupter nebst dem gröbsten von denen besten gröblich hinein hobelt, und schichtweis Dill, Salz, Weinlaub, reife Vogel- (Ebsch-) Beeren darzwischen, zu oberst aber Bretter mit Steinen beschwert legt, so hat man hieran ein Kuhfutter, welches ihnen nicht nur sehr angenehm ist, sondern auch als ein Präservativ gegen Viehseuche betrachtet wird. Man füttert es, wenn es sauer geworden, halb im Spätherbst, halb bey angehendem Frühling und vermischt es bey der Austheilung mit Heckerling (Hexel) und Wasser [b]).

Pfusch- oder Komps (Kumms-) Kraut zu machen, nimmt man solche Köpfe vom Sommer-

b) Wider den allgemeinen Gebrauch des warmen Wassers wormit dem Rindvieh das Futter angebrühet wird, hat erst neuerlich H. P. Mayer Vorstellung gethan s. Romani landwirthschaftliche Reise.

merkraut, welche nicht recht vest noch gedrungen, sondern mehr schlottrigen Wuchses sind, putzt sie ab, wirft sie in einen über Feuer stehenden Kessel mit Wasser, läßt sie nur ein paarmal aufwallen (keineswegs aber länger kochen) nimmt sie dann gleich heraus, legt sie auf reines Stroh, und wenn sie kalt geworden, schichtweis mit Dille in ein Gefäßchen, dann wird etwas Salzwasser aufgegossen, der Standort wie beym Sauerkraut. Beym Gebrauch wird es gelinde gekocht. Weißkrautsaamen zu Ende Mays gesäet, giebt Pflanzen, welche wegen Verspätigung, schlottrige (zum Kumskraut schickliche) Köpfe machen.

Das Kraut ist in allen seinen Zubereitungsarten sehr blähend, und nur der Gesunde darf stark davon essen.

Kresse.

Erdreich. Fett. Lage sonnigt.

Zeit der Aussaat. Anfang Aprils.

Verpflanzung. Fällt weg. Wird mit Fleiß etwas dick gesäet.

Saamenerziehung. Ein Fleckchen davon läßt man, ohne es abzuschneiden, aufschossen.

Nutzung. Wenn sie etliche Zoll hoch erwachsen, wird sie zu wiederholtenmalen abge-

geschnitten, und im Kräutersalat, in Suppen und auf Butterbrod gespeist. Eine sehr dienliche Speise.

Man kan sie in allerley aufs Land gezogene Riefen und Figuren z. B. Zahlen, Namen rc. aussäen, in welchen sie aufgeht und angenehm aussieht. Im Winter kan man sie in der Stube oder Gewächshause dick in Blumentöpfe säen.

Kümmel, Garve.

A. Wurzelkümmel.

Erdreich, Zeit der Aussaat, Verpflanzung und übrige Wartung, gänzlich wie beym Wurzelsellri.

Nutzung. Völlig desgleichen. Die Wurzeln können den Winter hindurch unausgehoben im Lande stehen bleiben, und dann in solchem ihren zweyten Lebensjahr in Saamen gehn.

B. Wiesenkümmel.

Ist vom vorigen blos dadurch verschieden, daß jener, weil man ihn spät und dünne auf gutes Erdreich gesäet hat, die Lust frühzeitig zu schossen, aufgegeben, und dagegen die Natur der Wurzelgewächse an sich genommen hat; wollte man ihn früh und dick säen, so würde er die Art, eine eßbare grosse Wurzel zu bilden, gar bald verliehren,

und wie sein Bruder, der Wiesenkümmel, schossen.

Erdreich. Nicht frischgedüngt, doch fruchtbar.

Zeit der Aussaat. Anfang Mays. Ihn (und alle Saamen) nicht zu tief eingehackt.

Verpflanzung. Fällt gänzlich weg.

Uebrige Wartung. Im ersten Jahr bringt er seinen Saamen (um deswillen man ihn bauet,) nicht leicht, sondern wird noch blos dadurch genutzt, daß man den jungen Stöcken die Blätter (doch nicht zu tief) abschneidet. Den Winter übersteht er gesund, ohne alle Bedeckung. Im 2ten und 3ten Sommer besaamt er sich reichlich, der Saame fällt (wie bey der Dille) sehr leicht aus, deswegen zeigen sich auf dem Kümmelbeet, wenn die ältern Stöcke gleich im 3ten Herbst eingehen, immer neue, die aus dem ausgefallnen Saamen aufgehen, auch diese kan man noch 2 Jahre lang tragen lassen, alsdann aber (wo man 4 Saamenerndten gehalten hat) ist es Zeit, das Beet umzureissen und auf einer andern Gartenstelle ein neues anzusäen.

Nutzung. Blätter können, als eine wohlschmeckende Zuthat unter die Kohlkräuter gehackt werden. Saame, (welcher, so bald nur die Stiele gelb werden, abgeschnitten

ten, und zur Nachreife aufgeschüttet werden muß,) dient an Käsen, Suppen und Brühen, besitzt grosse erwärmende, blähungstreibende Kräfte, wird deshalben der Blähungs-Colik mit gutem Nutzen entgegen gesetzt, wo aber das Leibschneiden vielmehr in geschwächten Nerven und krampfigen Zufällen seinen Grund hat, (welches bey sehr vielen hypochondrischen, oder mit Mutterbeschwerung und goldnen Ader behafteten der Fall ist,) da vermehrt der Kümmel nur noch die Krämpfe, daher man alsdann, statt seiner, den Anis brauchen muß.

Kürbiß

und zwar nicht die immer meist unreifen, keineswegs eßbaren Spielarten (als welche in meine **Lustgärtnersammlung** gehören) sondern die eßbaren Sorten.

Erdreich. So fett als möglich. Lage sehr sonnenreich. Auf grossen Haufen, die halb aus Mist und halb aus Erde schichtweis durch einander bestehn, wachsen sie ungeheuer, eben dies geschieht wenn man ein Loch 1 Elle tief ausgräbt, halb mit Taubenmist und oben drüber vollends mit guter Erde anfüllt und in letztere die Kerne steckt. — Sonst pflegt man auch die Kerne aufs freye Feld unter das Sommerkraut zu stecken.

Zeit der Aussaat. Der Fröste wegen nicht früher, als Anfang Mays.

Verpflanzung. Fällt weg. Man steckt die Kerne gleich dahin, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen. Jede Pflanze 1 Elle von der nächsten.

Uebrige Wartung. Lieben die Feuchtung ungemein. — Um die Früchte (welche leicht unbefruchtet abfallen) zu gewissem Wuchs zu bringen, verfahre man nach den überschwänglich wichtigen Vortheilen, welche ich unten bey den Melonen angeben werde. — Sind die Früchte im Wuchs, so unterlasse man nicht, sie auf untergelegte Stücken Dachziegel zu legen, denn sie werden ausserdem auf der, die Erde berührenden, untern Seite, welche beständig feucht liegt, so weich und gilblicht, daß sie daran nachmals gern faul und anbrüchig werden, worauf mancher nicht weis, woher solches rühre und sich gleichwohl genöthigt sieht die Kürbisse (die sich in den Winter halten sollten) über Hals und Kopf zu consumiren. — Sowohl Kürbisse, als glattschälige Melonenfrüchte kan man, wenn sie noch etwas zu wachsen haben, mit einem spitzigem Instrument (z. B. einer Spicknadel) nach beliebiger Figur in die Oberfläche der Schaale einritzen, welche Figuren, (z. B. Namen, Denkschriften, Zah-

len, Wappen) einzuwachsen und sehr artig auszusehen pflegen.

Reichart beschreibt einen Kürbiß, der am Gewicht $90\frac{1}{4}$ Pf. hielt.

Haben sie im September ihre volle Reife erlangt, (viele reifen auch noch früher), so nehme man sie (bevor der Frost, der sie unwiederbringlich verderbt, darüber kommt) sämmtlich ab, und zwar also, daß sie ihre Stiele behalten, schaffe sie unter ein Obdach, wohin es nicht friert, worauf sie nachreifen, sich gut halten und allmählig verthan werden. Man hüte sich sie hart zu stossen, oder fallen zu lassen, denn hiervon werden sie anbrüchig, wie das Obst. Ein vollkommen gereifter, unbeschädigter, dem Frost nicht ausgesetzter Kürbiß hält sich den Winter hindurch oft dermassen lange, daß bey herannahendem Frühjahr die Kerne in ihm auswachsen und keimen, so daß er, wenn man ihn aufschneidet, innwendig ganz grün bewachsen, auswendig aber noch hart und frisch, wiewohl nicht mehr eßbar ist.

Nutzung. Nicht alle Sorten sind gleich schmackhaft [e]). Ihr Fleisch wird mit Milch zu Brey gekocht, welcher besser schmeckt, wenn man die Hälfte Hirsen dazu nimmt. — Mit einem Zusatz von Butter, Eyern und Pe-

e) Nächstens gedenke aus Curiosität Kürbisse und Melonen unter einander zu befruchten.

Petersil lassen sich Klösse aus dem Kürbißfleisch machen. — Man kan ihn der Länge nach mehrmalen zerschnitten schälen, diese Stücken gahr kochen, das Wasser weggiessen, Fleischbrühe, Pfesser, Ingwer, geriebne Semmel und Eyer daran thun und diese Masse in einer Tortenpfanne backen. Das Kürbißfleisch gewöhnlichermassen abgekocht, etwas ausgedrückt und mit 2 mal so viel Korn- oder Weitzenmehl und Sauerteig eingeknätet giebt ein schönes, wohlschmeckendes Brod. — Die schlechtsten Früchte dienen treflich zur Schweinemast. — An den Kürbißkernen kan man, (da sie wenigstens 10 Jahr markicht bleiben) nach und nach sammeln (doch müssen die Mäuse nichts davon erfahren); sie können auf der Mühle zu einem recht kostbaren Oel gemacht, ingleichen zu einem Mehl gemahlen werden, welches zu dem köstlichsten Backwerk angewendet werden kan.

Das Kürbißfleisch ist blähend und jedem Schwächlichen ungesund.

Linsen.

Erdreich. Keineswegs fett, sondern lieber mager.

Zeit der Aussaat. Anfang Aprils.

Verpflanzung. Geschieht niemals.

Uebrige Wartung. Es ist sehr gut, sie, wenn sie ein wenig aufgewachsen, eben wie Erbsen, zu behacken, anzuhäufeln und zu stängeln (reissern) denn wenn sie sich etwas empor helfen und anklammern können, setzen sie beßre Frucht an. Im August, wo die Ranken bräunlich werden, mähet man sie ab, und schaft sie ins Trockne.

Nutzung. In Suppen und an Würste ꝛc. bekant; dem Starken und Arbeitenden gesund, dem Schwächling aber nicht zu rathen, besonders sollten sich alle mit chronischen (von Zeit zu Zeit wiederkommenden) Krankheiten (z. B. Epilepsie oder bösen Wesen, Steinschmerz, Krätze, Scharbock ꝛc.) beladene der Hülsenfrüchte gänzlich enthalten — das Stroh ist für Lämmer, Kälber und Füllen ein kostbares Futter, besonders wenn man es zu Herel schneidet; alten Pferden, die es nicht von Jugend auf gewohnt sind, bekommt es nicht gut.

Löffelkraut.

Erdreich. Fett und feucht, Lage etwas schattigt.

Zeit der Aussaat. Gleich im Nachsommer, denn es gehört zu denenjenigen Pflanzen, die niemals besser aufgehn, als wenn

wenn ihr Saame alsobald nach so eben erlangter Reife in die Erde kommt [f]).

Verpflanzung. Unnöthig, wenn man es nicht gar zu dick säet.

Uebrige Wartung. Erdflöhe trachten den jungen Pflänzchen gewaltig nach, welches ein Grund mehr wider die, sonst gewöhnliche, Frühlingssaat ist.

Nutzung. Junge Blätter werden in Brühen, zerhackt auf Butterbrod ingleichen mit Oel und Eßig unter den gewöhnlichen Lattich- und Endiviensalat gespeist, auch sonst zu einigen Haushaltungskünsten benutzt. — Sehr gesund und eins der allervorzüglichsten Heilmittel beym Scorbut (Scharbock). Darum pflanztest du es, Allgütiger! so überaus häufig auf jene Klippen, hinter welchen diese Krankheit einheimisch ist [g]).

Sommermajoran, Mayran.

Erdreich. Ungemein fett, worauf wenigstens vor 2 Jahren noch keiner gestanden. Lage warm und sonnenreich.

L 3 Zeit

f) Eben so ists auch bey Liebstöckel, Angelica (heil. Geistwurz) und Rapunzeln, ingleichen dem Jesuiterthee.

g) S. Olaffens und Povelsens Reise nach Island, wovon ein Auszug im 19 B. der Berlinischen Reisesammlungen steht. Etwas davon s. Sander von der Güte und Weisheit Gottes in der Natur 1782.

Zeit der Aussaat. In Blumentöpfen (wovon oben beym Basilico in der Note), der halbe April. Ins freye Land, der Fröste wegen erst zu Anfang Mays. Da es ein überaus kleinkörnigtes Gesäm ist, würde es, wenn man es zu tief unter die Erde brächte, gar nicht aufgehen, deswegen säe man den Saamen gerade auf das zubereitete klare Land im Topf oder freyen Beete hin, klopfe mit der flachen Hand, oder dem Schaufeleisen oben darauf, wodurch der Saame, ohne eingehackt oder eingerechet zu werden, gerade tief genug kommt. Uebrigens s. b. Basilic.

Verpflanzung. Wenn sie eines kleinen Fingers lang. Jede einer Hand breit von der nächsten.

Uebrige Wartung. Einige pflegen ihn auf heisse Mistbeete unter die Fenster zu säen, allein hievon s. beym Blumenkohl. Wer ihn ins freye Land säet, muß Multer ꝛc. gegen die Regenwürmer aufstreuen. — Ist er zu ansehnlichen Büschen aufgewachsen, so schneide man ihn an einem recht trocknen Tage einer halben Hand hoch über der Erde hinweg, eben dieses kan, wornach der Boden und Witterung sich ergeben, noch im nemlichen Sommer 1 oder 2 mal wiederholt werden, kurz vor Michaelis schneidet man ihn zum leztenmal hart an der Erde weg. Die ab-

abgeschnittnen Bündel müssen jedesmal unter ein luftiges Obdach dünn ausgebreitet und anfänglich täglich einigemal umgewendet werden, damit sie auf allen Seiten zugleich trocknen und vor Moder und Schimmel bewahrt seyn.

Saamenerziehung. Ward vorzeiten in unserm kältern Clima für unmöglich gehalten, ist aber sehr füglich ins Werk zu richten; ich verfahre damit wie folget; eine kleine Prise Majoransaamen säe ich im halben August ganz dünn in einen Blumentopf, der mit fruchtbarer, jedoch etwas sandiger Erde gefüllt worden ist; die aufgegangnen Pflänzchen verziehe ich etwas, so daß man je zwischen 2 Pflanzen den vollen Finger legen kan; der Topf bleibt bis in den November unverrückt vor dem Fenster, (welches jedoch die Morgensonne nicht hat), stehen, und wenn sodann härtere Fröste kommen, stelle ich ihn in eine ungeheitzte Kammer, wobey er noch täglich (wenn es nicht sogar am Tage friert) vor das Fenster gesetzt wird. Er könnte den ganzen Winter durch draussen an freyer Luft bleiben, allein, ausser daß das Gefäß bey allzu grosser Kälte zerspringen dürfte, so ist mir doch auch lieber, ihn bey beständiger Munterkeit und Grüne zu sehen, denn wenn diese Pflänzchen vom Frost getroffen werden, krümmen sie sich erbärmlich und sehen wie verbrandt aus, und ob ihnen dieses wohl

(wenn man sie nur nicht gleich ins Warme trägt, noch mit den warmen Händen betastet, sondern von selbst aufthauen läßt), nichts schadet, so sieht es doch traurig aus. Die Befeuchtung im Winter muß nie geschehen, als bis sie ihrer offenbar bedürfen und auch da nur spärlich. Im März bey guter Witterung pflanzt man sie aus dem Topf ins Land nach gebührlicher Weite aus einander, worauf sie (wenn man sie nur in der Winterung nicht verwöhnt, noch zu weichlich gehalten hat) alsobald anschlagen, aufschossen, blühen und ganz vollkommen reifen Saamen in Menge liefern. — Man kan diesen im August gesäeten Majoran auch im Anfang Octobers auf ein zur Durchwinterung schickliches Beetchen (s. beym Winterblumenkohl) pflanzen, wobey er ebenfalls gut durch den Winter kommt, mir aber dünkt jene Methode sichrer und besser.

Der **Wintermairan** hat mit jenem einerley Kräfte, ist aber von ihm dadurch gänzlich unterschieden, daß er mehrere Jahre lang dauert (perennirt) wogegen der bis jetzt abgehandelte, als ein Sommergewächs, nach vollbrachter Reifung des Saamens eingeht. Den Wintermajoran vermehrt man dadurch, daß man die alten Stöcke entweder zu Ende Augusts, oder Ausgang Märzes aushebt, zertheilt, und die jungen gut be-

wur-

wurzelten Pflänzchen aufs neue einsetzet. Man kan damit das Küchenland einfassen, in welchem Fall jede Pflanze einer Hand breit von der nächsten abstehen muß.

Nutzung. Küchengebrauch an Brühen, Fische und Würste ist bekant. — Man weis, daß Personen, welche mit der fallenden Sucht, (Epilepsie) behaftet waren, gänzlich geheilt worden sind, wenn sie bey dem Anfall früh nüchtern 20 bis 30 Gran Mayranpulver mit Pomeranzenblüthlattwerge einnahmen und sich bey dieser Cur aller schwerverdaulichen Speisen (z. B. Hülsenfrüchte, Käse) und aller salzigten, scharfen und erhitzenden enthielten.

Mangold, Beiskohl.

Erdreich. Gut gedüngt.

Zeit der Aussaat. Im halben April ins freye Land.

Verpflanzung. Bey mässiger Grösse, einen guten Fuß aus einander. Man kan ihn auch gleich so dünn säen, daß er unversetzt stehen bleiben kan.

Uebrige Wartung. Sie halten den Winter im Land aus, doch muß, zumal für die besten Sorten, die Morgensonne ausgeschlossen seyn. Sonst kan man auch die Wurzelsorten in Gruben durchbringen.

Saamenerziehung. Schiessen, wenn sie im Lande durch den Winter gekommen, von selbst auf. Man erinnere sich hier, wegen der rothen Rüben, der Befruchtungsmaterie s. Abth. 1 Num. 3 den Saamen fressen die Mäuse herzlich gern.

Nutzung. Die Mangoldsorten sind gar verschieden, von manchen braucht man blos die Blätter, welche sich als ein Grünkraut oder Kohlspeise, ingleichen alsdann essen lassen, wenn sie abgebrüht zerhackt, in Schmalz geröstet, in Fleischbrüh vollends gahr gekocht und mit Salz, Pfeffer, Muscat und ein wenig Eßig angerichtet worden. Von andern gröbern Sorten braucht man die Blattribben (wie bey Cardonen); sie müssen geschält, in Finger lange Stücken geschnitten und beynah gar gekocht worden seyn, dann gießt man, wie gewöhnlich, das Wasser ab, legt die Ribbenstückchen auf eine Schüssel, übergießt sie mit Fleischbrühe, salzt und würzt sie und läßt sie endlich auf einem Kohlfeuer ganz gelind gahr kochen, in dem Augenblick aber, wo man es vom Feuer abhebt, thut man ein Stück Butter dazu, welches während dem Auftragen auf die Tafel von selbst zergehen muß. Auch mit einer Spargel- und Artischockenbrühe sind sie sehr wohlschmeckend, nicht weniger als ein Salat mit Eßig, Oel, Pfeffer und Zucker. Von an-

dern

dern Sorten (insonderheit dem Schweizer-mangold) wird die Wurzel gespeist und zwar eben wie Sellri, oder auch in der Asche gebraten, wobey man sie mit obigen eingemachten Nasturzienknospen, Sardellen, in der Asche gebratnen Zwiebeln, und zerschnittnen Eßiggurken anrichtet. Auch wie Pastinak als Zugemüß sind sie sehr tauglich.

Hier gedenke ich auch der größten und gröbsten Arten, die man mehrentheils Bete nennt, sie taugen eigentlich blos zum Abblatten für das Vieh, und dürfen keineswegs im Garten neben rothen Rüben oder edleren Mangoldsorten blühen, weil sie letztere bestäuben und unächt machen würden, also daß hernach aus dem Saamen der rothen Rüben und Mangolde ebenfalls nichts bessers, als Viehfutter, fallen müßte.

Mays, türkisches Getreyde, Welschkorn.

Erdreich. Nur mittelmäßig.

Zeit der Aussaat. Ende Aprils.

Verpflanzung. Fällt, wie bey allem Getreyde, weg.

Uebrige Wartung. Man steckt es wie man Erbsen steckt, auch kan es aufs Land gesäet und eingehackt werden. Sehr weitläuftig muß man es nicht stecken, sondern so, daß es nah beysammen, wie unser

Wei-

Weitzen, steht, worauf man es leicht vor dem (ihm sonst sehr beschwerlichen) Winde dadurch beschützen kan, daß man etliche Pfähle um das Beet schlägt, und um selbige Strohseile knüpft, die demnach das Beet von Pfahl zu Pfahl einspannen; hat man ihn aber noch dicker (nemlich Quartier- oder gar Feldstückweis) gesteckt, so braucht er alsdann so wenig einer Bevestigung, als unsre innländischen Getreydearten. Man behacke und behäufle ihn etwas. — Wenn es ins Blühen kommt, so gebe man acht, wenn der oberste Blüthschopf (der seinen männlichen Befruchtungsstaub auf die unter ihm sitzenden weiblichen Blüthen fallen läßt) solches gethan hat, und verwelken will, alsdann kan man ihn oben wegschneiden und nebst etlichen von den untersten grünen schilfigten Blättern vor die Kühe als ein sehr gutes Futter werfen. Zu Ende Septembers muß man die reifen Kolben abschneiden und unter ein luftiges Obdach breiten, wobey sie täglich etlichemal umzuwenden. Sind sie nun völlig trocken, so können die Körner mit den Fingern abgestossen, oder (wenn es ins Grosse geht) mit einem Kerbholz abgeraspelt werden. — Mäuse trachten ihnen nach.

Nutzung. In Amerika und besonders dem nördlichen sandwüstigen wird er Flurenweis gebaut, (s. den schwed. Reisebeschreiber Kalm).

Kalm). Auch in den übrigen Welttheilen (z. B. in Arabien, nach Niebuhrs Zeugniß) macht er die hauptsächlichste Getreydeart aus. In Europa baut man ihn vornehmlich in Italien und Schweitz, da er denn z. B. im Veltelin ausnehmend herrlich gedeyht, und oft an jeder Aehre 600 grosse, dicke Körner trägt. In Nordamerika macht bey gewöhnlich guten Jahren jeder Stock 6 Aehren und jede hat ihre 700 Körner, bekommt man daselbst von 1 Korn Aussaat nur 200 Körner Erndte, so heißt das schon ein Mißjahr h). In Teutschland wird wenig Mays gebaut, ausser am Rhein, woselbst er in vorigen Zeiten, wenn diese Provinzen von den durchziehenden Armeen mitgenommen wurden, besonders angenehm ward, weil ihn die Truppen nicht zu brauchen wußten, sondern zurückliessen.

Das Maysmehl giebt ein vortrefliches Brod, zumal wenn es mit Korn- oder Weizenmehl gemenget wird, welches den Teig etwas consistenter macht. Kocht man blos mit Wasser einen Brey aus diesem Mehle, so wird er so weiß und dem Auge so lüstern, als der schönste Milchbrey. Die Italiäner berei-

h) S. Sander Ueber das Grosse und Schöne in der Natur. Ingleichen Leistens geographisch-physische Beschreibung des (weyland) britischen Amerika. 1778.

bereiten sonst noch allerley Gerichte und Backwerk daraus, worunter vornemlich ihre sogenannte Polenta ist. — Das Maysbrod und der Brey rc. sind so gesund und nährend, als nur immer eine von unsern innländischen Brodspeisen, und wer ihrer zumal nicht von Jugend auf gewohnt ist, dem beweisen sie noch überdies die sehr erwünschte Würkung, daß sie den Leib auf eine zwar unmerkliche, jedoch gewisse Art offen erhalten. — Die in Wasser aufgequellte Mayskörner geben Hühnern, Gänsen, Capaunen rc. ein vortrefliches Futter, wovon sie sehr fett und wohlschmeckend werden. Läßt man sie schroten und mit Hafer- oder Gerstenschrot mengen, so dient solches ungemein bey der Schweinemast.

Melde.

Erdreich. Fett.

Zeit der Aussaat. Halber December oder Ausgang Februar.

Verpflanzung. Wird blos verzogen.

Nutzung. Die grossen Blätter (besonders von der gelben Sorte) werden den Sommer hindurch während des Aufschossens nach und nach von unten auf abgebrochen und wie Spinat, (welcher zu solcher Zeit bereits geblüht hat und nicht mehr Blätter liefert) gegessen. Einigen, unter welchen sich

mei-

meine Wenigkeit nicht befindet, schmeckt dieses Essen vortreflich, und noch besser als Spinat. — Gesund und gelinde eröffnend [i]).

Melisse, Citronen-Mutter-Kraut.

Sämtliche Wartung, wie unten bey der Salbey; denjenigen Stöcken, welche Saamen tragen sollen, muß man die Zweige nicht abschneiden, sonst müßten sie erst neue treiben und sich verspätigen.

Nutzung. Auf gutem Boden können den Stöcken jährlich zweymal (das leztemal nicht später als Ende Augusts) die Zweige abgeschnitten werden, welche entweder in die Apotheken zu verkaufen, woselbst man sie (besonders in Kriegszeiten, zum Behuf der Verwundeten) stark suchet, oder als Thee (s. oben bey den Erdbeeren) zu verbrauchen dienlich sind.

Jetzt käme es nun an die Krone der Küchengewächse, an die köstliche

Melone,

bey welcher ich um deswillen etwas weitläuftiger seyn werde, weil ich darüber meine eignen Er-

i) Die von selbst wachsende sogenannte Stinkmelde, die sich als ein beschwerliches Unkraut in den Gärten unnütz macht, dienet, wie Thee getrunken, gegen Mutterbeschwerung.

Erfahrungen vorzutragen, und eine neue Art der Cultur abzuhandeln habe, über welche noch kein einziger Schriftsteller ausführlichen und vesten Unterricht gegeben hat. Zwar schmeichle ich mir nicht, durchgängig Glauben zu finden; der Ursachen, um derentwillen die allergemeinnützigsten Vorschläge oft lange verkant bleiben, sind leider sehr viel; Unterdessen kan ich aber doch mit den Engelländern denken:

Time, soon or late, discovers the truth [f]).

Zu Ende Jun. 1778. kam ich in einen Garten, dessen Bestellung, vornehmlich in der sogenannten feinen Gärtnerey, überall von des Gärtners Unwissenheit zeugte; so nahm ich z. B. wahr, daß er auf einem Mistbeet allerley Küchen- und Blumenpflanzen erzogen hatte, welche nachmals ins freye Land versetzt worden waren; — hierwider war nichts einzuwenden; — allein auf die Mitte eben dieses Mistbeets hatte er Melonenkerne gesteckt, welches lächerlich war, da er, wie aus den folgenden erhellt, ihre Erziehung nicht im geringsten verstand; unterdessen hatte diese seine Thorheit für mich die erwünschte Würkung, daß ich auf die Gedanken gerieth, ob denn die Melonen auch wohl in der That so reichlich wären

f) Ewig verkant kan das Wahre doch nicht bleiben.

ten, als man insgemein glaubt. — Die Melonenkerne dieses Gärtners waren sämtlich aufgegangen und die Pflanzen stunden zu der besagten Zeit, wo ich sie zum erstenmal zu sehen bekam, unvergleichlich munter, ungeachtet das Mistbeet fehlerhaft angelegt, und dessen Erde gar nicht treibend war, auch lagen keine Fenster darauf, denn es waren keine im Garten vorhanden, und der Gärtner hatte sein Mistbeet mit gar nichts zudecken können, ausser mit einer halb verfaulten Strohdecke, die er bey widrigen Frühlingsnächten aufgebreitet hatte, am Tage lag das Mistbeet offen, wie ein freyes Erdbeet.

Es traf sich, daß dieser Gärtner zu Anfang Julius verabschiedet ward, und man meine Meynung über seine hinterlassenen Melonenpflanzen zu hören wünschte. Ich machte mich alsobald darüber, zog die mehresten heraus, (denn sie standen so dick wie Kohlpflänzchen beysammen) und gab den stehenbleibenden den **Herzschnitt**, (s. weiter unten). Als ich dies gethan hatte, trieben sie die herrlichsten Ranken aus, blühten bestens, setzten auch von freyen Stücken einige Früchte an, die jedoch bey so grausam **verspätigter** [1]) Pflege

[1]) Sowohl das Verziehen als auch der Herzschnitt hätten ja weit früher erfolgen sollen; aber davon hatte der Gärtner nichts gewußt.

Pflege weder zur völligen Grösse noch auch zur Reife gelangten, sondern von dem rauhen Herbst übereilt wurden, als sie gerade die Grösse einer starken Faust erreicht hatten.

Von dem an bildete ich mir die Aufgabe einen gemeinnützigern, leichtern und dennoch zuverläßigen Melonenbau heraus zu bringen. Meine darüber in den drey folgenden Jahren angestellte Versuche will ich, weil sie mir keine Gnüge thaten, nicht erst erzählen, eben so wenig konnte ich mich bey den Vorschlägen einiger berühmter Schriftsteller z. B. **Vilins** m) und **Walters** beruhigen, denn sie sind noch nicht ausführlich, noch vest genug, nachdem ich aber durch die Noth, welche schon viel Gutes erfinden half, im Jahr 1782 auf die sichre, untrügliche Spur gekommen bin, so will ich den Verlauf der ganzen Sache, nach Maaßgabe derer hiervon in mein alljährliches Garten-Tagebuch gemachten genauesten Aufzeichnungen, erzählen.

Des Probirens müde beschloß ich schon meine Melonen wieder, wie vormals, nach der allgemein eingeführten, wiewohl beschwerlichen und weitläuftigen Methode zu erziehen; kraft derselben baut man sie auf heissen Mistbee-

m) Traité de la Culture du Melon par l'Abbé *Vilin*, Amiens 1775. — Ins Teutsche, obwohl schlecht, übersetzt 1776 8.

beeten, die man spätstens im März anlegt; sind dabey die Mistbeetkasten gut verschlossen, der Mist (oder Lohe) heiß, die Fenster ganz und Rohr- oder Strohdecken bey der Hand, so gelangt man, wenn man übrigens den Bau versteht, zu sehr köstlichen Früchten. Ich ließ demnach am 21sten Februar zwey Mistbeetkasten voll Pferdmist treten, dieser Mist war nun gerade sehr schlecht und gab die allermatteste Wärme; aber hierzu kam noch ein weit grösseres Versehen; ein einfältiger Bursche, der das Eintreten zu verrichten hatte, warf unmittelbar nach demselben die, vor dem Mistbeet auf Haufen liegende zubereitete, Erde, die gerade ganz hart gefroren war, in grossen abgehauenen Schollen hinein auf den Mist, in Meynung die Wärme des Mists werde sie schon aufthauen. — Eine Unpäßlichkeit verursachte, daß ich nicht früher dazu kam, als da der Fehler schon begangen war, ich muß indessen gestehen, daß ich mir seine Folgen nicht so widrig, als sie sich nachmals entdeckten, vorgestellt hätte; der durch eine mit Eißtheilchen erfüllte Erde gänzlich erkältete Mist bekam seinen vollen Rest, und da er schon vorhin überaus matt gewesen war, mußte ihm dieses Verfahren vollends zum Verderben gereichen. Es stellte sich deshalben auch eine solche Kälte auf meinen Mistbeeten ein, daß

es, als wir 3 starke Fröste bekamen, jede von diesen 3 Nächten unter den Fenstern steinhart gefror. Wie sehr war eine solche Temperatur von der erforderlichen unterschieden! — Bald stellte sich sanftes Thauwetter ein und weil meine Mistbeete so voll Frost waren, ließ ich die Fenster abheben, damit jene offen lägen und aufthauten; freylich thaten sie das, aber nun ward es desto schlimmer, denn hierdurch entstand in der Mistbeeterde eine dergestaltige Nässe, daß sie nicht im geringsten zubereitet schien, sondern einer garstigen morastigen Strasse aufs vollkommenste glich. Diese eiskalte Nässe zog sich hinunter, und man überlege selbst, auf welche Art sie auf den Mist gewürkt haben möge, sie durchwässerte und erkältete ihn durch und durch, und ich kan versichern, daß er von da an durchs ganze Jahr nicht die allergeringste Wärme von sich gegeben, folglich auch zu sonst Nichts geholfen hat, als des Kastens Tiefe auszufüllen.

Ich hatte hierauf viele Mühe die Nässe heraus zu bringen und ob ich wohl die Fenster abgedeckt ließ, auch die Erde täglich einigemal umgehackt wurde, so konnte es doch die sonst so gewaltig austrocknende Märzluft nur mit Mühe zwingen, hierauf ließ ich die Fenster auflegen und wollte mich weiter entschliessen; diese Fenster trugen nun auch das Ihrige

redlich darzu bey, meine Melonenzucht vor diesmal zu vereiteln, denn sie waren, so nöthig ihnen auch schon seit einigen Jahren eine Hauptreparatur gewesen, durch Verhinderung zufälliger Umstände noch nicht darzu gekommen, daher ich diese meine Fenster nicht verläumde, wenn ich von ihnen sage, daß sie dermassen voll zerbrochner Scheiben und so voll löcher waren, daß man immer kaum wußte, wie man sie anfassen sollte, weil sogar die Rahmen aus einander zu gehen drohten. Zwar suchte ich durch aufgelegte Stücken Glas, oder Bretter die löcher zu bedecken, allein, welch ein Geflick! — Bey so bewandten Umständen hatte die freye luft an hundert Orten vollen Zutritt und eben die Wärme, welche gerade in ihr herrschte, befand sich auch in den Mistbeeten, ein mehreres aber nicht. — Rechnet man nun auch noch hierzu die ausserordentliche Frühlingswitterung des Jahrs 1782 (vermöge deren es allhier noch am ersten May so hart gefror, daß grosse Pfützen gestanden) so würde man, dächte ich, finden, daß sich dazumal alle Hindernisse eines gedeylichen Melonenbaues über mich vereinigt hätten.

Dem ohngeachtet blieb ich auf meinem Vorsatz Melonenkerne auf diese Mistbeete zu stecken, jedoch erst spät, damit die luft, die mir allenthalben eindringen konnte, erst recht

gemäßigt würde. — Am 4ten May vollführte ich es, indem ich unter die Mitte eines jeden Fensters, deren 5 waren, eine kleine Parthie Kerne [n]) legte und solche mit etwas wenigem leichter Erde bedeckte. Das Erdreich auf den Mistbeeten selbst war wegen obgedachter Verwahrlosung jetzt so grob, dürr und scholligt, daß mein schlechtstes Küchenland geschlachter aussah; als ich aber einen milden Regen einließ, besserte sich das ziemlich. — Am 15ten May giengen die ersten Kerne auf und nach einigen Tagen auch die übrigen, allein die Pflänzchen machten traurige Figur, weil ihre Art eines so frostigen Lebens gar nicht gewohnt war, und der Pflanzencörper dies Ungewohnte nicht minder übel empfindet, als es dem thierischen auffällt.

Nach Verlauf einer Woche verzog ich die zu dick aufgegangnen Pflänzchen dadurch, daß ich die schwächsten durchknipp (nicht ausriß, denn das erschüttert auch die stehenbleibenden) und unter jedem Fenster nur eins, nemlich das größte und gesundeste stehen ließ. Jetzt hatte ich also 5 Pflanzen, büßte aber kurz darauf, durch ungefähre äussere Verletzung, 2 von ihnen ein, von den übrig behal-

n) Welche aus Cantalupensorten, die vorhin allemal auf heissen Mistbeeten hatten stehen können, und sehr edel waren, den Ursprung hatten.

haltenen 3 Pflanzen war das Wachsthum zwar sehr langsam, aber doch gesund.

Als sie ihr 4tes Blatt völlig ausgetrieben hatten, nahm ich am 6ten Jun. den Herzschnitt vor; es haben nemlich die Melonen hier zu Lande o) die besondere Art an sich, daß sie, so lange man ihr Herz ungehindert fortwachsen läßt, fast niemals, oder doch zu spät, Seitenranken treiben, und da sie doch ihre Früchte am geschwindesten und besten an Seitenzweigen ansetzen, so ist es durchaus nöthig jeder Pflanze, sobald sie 4 bis 6 Blätter hat, das Herz zu oberst auszuschneiden. Solches früher und schon beym 3ten Pflanzenblatt vorzunehmen gefällt mir nicht, denn zu dieser Zeit hat sich die Pflanze noch nicht genug ermannt, und kan (wenn sie zumal nicht recht heiß steht) ihre Seitenranken nur noch mit schlechtem Nachdruck austreiben, später darf es aber auch nicht geschehen, sonst verlöhre man seine Zeit. Auf die durch den Herzschnitt gemachte Wunde kan man etwas klare trockne Erde, oder geschabte Kreide streuen, sonst fließt vergeblich vieler

 Saft

o) In den mildern, diesem Gewächs mehr vaterländischen Himmelsstrichen ist der Trieb freylich ganz anders, daselbst wachsen sie, ohne jene Beyhülfe, wie bey uns die Gurken. S. z. B. des Paters Labat Reise nach Westindien Th II. S. 433 nach Schadscher Uebersetzung.

Saft hinweg. Nach dem Herzschnitte treiben die Pflanzen Seitenranken, welche nicht nach der Höhe, sondern an der Erde wegwachsen, die meinigen thaten es bestens, weil aber doch eine von ihnen wenige und geringe Seitenzweige machte, so bediente ich mich eines hiergegen bewährten Mittels: ich knipp nemlich, als diese schlechten Ranken einer Handbreit in die länge fortgewachsen waren, ihre Spitze oder vorderstes Herz hinweg; dieses verhindert ihr ferneres **Wachsthum in die Länge**, und macht daß sie vielmehr hinter jedem Blatt hinterwärts einen neuen Ranken treiben, unter welchen vielen Zweigen alsdann auch genugsame gute sind.

Wie sich nun dem zu Folge die Rankenanzahl mehrte, legte ich sie wöchentlich einigemal behutsam zurechte, also daß sie sich vom Stock aus nach allen Seiten, (wie die Radspeichen aus der Nabe) verbreiteten. Unterläßt man dieses, so bekommt man hernach bald ein dergestaltiges Gewirre, daß man sich gar nicht zu helfen weis und die Ranken einander würklich verdämpfen. — Bey fernerm Wuchs trug ich Sorge die schlechtesten Ranken, welche keine Blüthen (wenigstens keine weiblichen) zeigten, ganz hinweg zu schneiden, man erkennet diese unnützen Zweige sehr füglich daran, daß sie wildes Wuchses, sehr dünn und mit weit auseinander stehenden

den Blätteraugen besetzt sind; letzteres gab ich bereits in meiner Baumgärtnersammlung (Seite 24) als ein Merkmal schlechter **Wasserzweige** bey den Bäumen an, und obwohl nichts gewisser ist, als daß sowohl aus dem Wasseraste, als aus der Wasserranke mit der Zeit ebenfalls die schönste Frucht erwächst, so will sichs doch bey den Melonen durchaus gebühren, daß man sich, um die (zum Wuchs und Reife unentbehrliche) heisse Zeit zu nützen, lieber zu denen zeitig fruchtbaren Ranken, als zu denen halte, die es erst noch einstens werden sollen. Hat man aber die Sorgfalt versäumt, der Verwirrung unter den Ranken möglichstermassen vorzubeugen, so ist es hernach nicht wohl möglich die Bösen, ohne Verletzung der Guten heraus zu sondern; überhaupt aber darf dieses Ausmustern der untragbaren Ranken niemals übertrieben werden, denn ich habe oft gefunden, daß ein Ranken, dem ichs gar nicht zugetrauet hätte, vortrefliche Frucht machte, ingleichen habe überhaupt bemerkt, daß sich die kleinen Melonenfrüchtgen keineswegs ins Wachsen begeben, woferne nicht über ihnen durch genugsame Blätter und Ranken viel Schatten befindlich ist [p]). Man

 thue

p) Eine Bemerkung die mich bewogen hat, zu der Zeit, wo die Früchtgen ins erste Wachsthum kom-

thue demnach hierinnen nicht zu viel und schneide wie gesagt blos solche Ranken hinweg, welche keine Blüthen bringen, da doch andre schon blühn.

Am 19ten Jun. öffnete sich die erste Melonenblüthe und zwar eine männliche, welche allemal den Anfaug machen; ihr folgten bald genugsame andre, worunter auch weibliche waren nach, — und nun komme ich zu dem Wichtigsten und Hauptsächlichsten, auf einen Naturwink, der die ganze Sache erschöpft, und ohne den sich eine völlig gemeinnützige Melonencultur gar nicht denken läßt q).

Was **Geschlechtstheile** bey den Pflanzen sind, was die durch selbige erfolgende Schwän-

kommen sollen, in den heissen Mittagsstunden auswendig über die hochgelüfteten Fenster eine Schürze rc. zu breiten, warauf in den Mistbeeten ein freundlicher Schatten herrscht.

q) Die meisten Schriftsteller in der Gärtnerey kanten diesen Vortheil nicht, andre neuere (z. B. Miller Abercrombie rc.) haben ihn gekant, ausgeübt und beschrieben, letzteres aber also, quasi leviter et in transitu. Ich für meine Person habe die nächste Spur zu dieser Hauptsache unmittelbar bey der Quelle, nemlich durch den vertraulichen Umgang mit Linnés Sexuallehren gefunden, ein Weg, der mir im Blumenreich schon sehr vieles, namentlich selbst Bastartpflanzen eintrug, die sich theils noch unter meiner Wartung befinden.

Schwängerung oder **Befruchtung** sey und wie die Geschlechtstheile, insonderheit bey den Melonen gestellt und eingerichtet sind, darüber findet sich oben (Abtheil. 1. Num. 3.) ausführlicher Unterricht, dessen Nachlesung ich hier voraussetze.

Zufolge desselben kan keine weibliche Melonenblüthe ihre hinter sich habende Frucht ins Wachsen und Gedeyhen bringen, woferne nicht **Blüthstaub** (vom Geschlechtstheil der männlichen Blüthe) auf ihr Pistill gelangt. — Hierinnen liegt der Grund, um deswillen immer so viel weibliche Blüthen mit ihren Früchtgen vergilben und abfallen, denn da eine unbefruchtete weibliche Blüthe **unmöglich** fortwachsen kan, und es gleichwohl auf den verschlossenen Mistbeeten von sich selbst nicht recht leicht zur Befruchtung kommt, (weil Wind und Insekten weniger Zutritt, als im freyen Lande haben) so sieht man leicht die ewige Jungfrauschaft, bey welcher sehr viele sterben müssen.

Diese Wahrheiten veranlaßten mich zu dem Vorsatz, der Befruchtung zu Hülfe zu kommen, und wiewohl ich damals nicht glaubte, daß ich davon in **aller Rücksicht so ausnehmenden** Vortheil, als ich nachmals erlebte, einerndten würde, so wollte ich doch nichts unversucht lassen. — Ich verfügte mich in der letzten Woche Junii und

in

in der ersten des Julius alle Mittag (wo die Blumen im besten Blühen stehn) zu meinen Melonen; die preislichen Fenster wurden abgehoben, und nun stellte ich mich auf die eine Seite des Mistbeets, mein Bruder aber auf die andre; sobald denn einer von uns einer weiblichen aufgeblühten Blume gewahr ward, so suchte er sich alsobald an der nemlichen Melonenpflanze eine gleichfalls vor wenig Stunden aufgeblühte männliche, brach sie ab, hütete sich sorgfältig sie zu benetzen, (denn hievon wird der Blüthstaub alsbald untauglich, weswegen man ihn nicht einmal durch einiges Anhauchen feucht werden lassen darf) riß die gelben Blüthblätgen rings um den stäubenden männlichen Geschlechtstheil hinweg, weil sie einen nur hindern, und hielt sodann das stäubende Käulchen an seinem Stiel auf das mitten in der weiblichen Blume sitzende Knötchen (Pistill) auf diesem ward es ganz sanft hin und wieder gestrichen, also daß es seinen ganzen Staub auf den weiblichen Geschlechtstheil streifte [r]). Dies ist der Handgriff bey dem, was man **die künstliche Befruchtung** nennt, man glaube unterdessen nicht, daß sie jedesmal anschlüge, mit

r) Ich pflege auf jedes Pistill den Blüthstaub von mehr als einer männlichen Blüthe zu tragen, auf welche Art ich, weil nicht jede gleich tauglichen Staub hat, gewisser gehe.

mit unter gelingt es nicht mit ihr, man trift es nemlich nicht immer so genau, daß gerade so wohl der männliche Geschlechtstheil seinen Blüthstaub, als der weibliche seine ihm eigne edle Feuchtung zu gleicher Zeit ausschwitzten und einander hierdurch innigst annähmen, manchmal ist der Blüthstaub naß und hierdurch (nach oben) ausgewässert und untauglich worden, manchmal ist das weibliche Pistill schon zu alt (wärs auch nur um 1 Stunde) und eingeschrumpft, manchmal ist auch der Ranken so schlecht, daß die Frucht nicht an ihm wachsen kan; deswegen muß man täglich so vielmal, als man kan, befruchten, so schlägt doch allemal etwas an, und gelänge es sehr oft, so kan man hernach noch immer die überflüßige Frucht wegnehmen, denn über 3 Stück (wenn es grosse Sorte ist) läßt man nicht gern an einem Stocke, ob er wohl nach Maaßgabe der Umstände mehrere zur Reife bringen könnte.

Jetzt muß ich zu den Folgen meiner damaligen künstlichen Befruchtung kommen. Von denen aus meiner und meines Bruders Hand befruchteten weiblichen Blüthen fielen mehrere ab und verdarben, dies hätte mich bald niedergeschlagen gemacht, allein bald änderte sichs; vier weibliche Blumen, die aus unsern Händen bestäubt und deswegen gezeichnet waren, blieben frisch, und zu Anfang

Ju-

Julii wuchsen sie dergestalt, daß am 11ten desselben 3 von ihren Früchten die Grösse einer Faust hatten, die 4te aber (welches eine andre Sorte war) noch um ein gutes Theil stärker lag; wie gesund übrigens die ganzen Pflanzen waren, kan ich kaum beschreiben.

Ich nahm handbreite Stücken von Dachziegeln und legte jede Frucht behutsam auf dergleichen einen, (die Ursache s. b. d. Kürbissen). Man hüte sich möglichst die jungen Früchte zu betasten, und greife sie niemals ohne Noth mit blossen Händen an, weil es ihnen gewiß eher schadet als hilft.

Hierauf drang ein Maulwurf in meine Mistbeete, weil selbst die Kasten nicht nach Gebührniß verwahrt und sehr löcherícht waren, zu allem Glück war er an den Seiten weggegangen, kam auch nachmals nicht wieder, sonst hätte er mir das Leben sauer machen sollen. Ein eben so tröstlicher Unglücksfall folgte jenem; wir bekamen sehr starkes Regenwetter mit kalten widrigen Winden, beyde hatten sehr offnen Zugang in die elend verwahrten Mistbeete und die Nässe nahm in ihnen dermassen überhand, daß ich eines Tages auf der einen Frucht eine Handbreit Schimmel sitzend fand. Ich erschrack ziemlich, weil ich jedoch sah, daß er nicht aus der Frucht selbst, sondern von aussen kam, ließ ich ihn sanft wegnehmen, die Frucht mit einem

nem in reines Wasser getauchten Pinsel abwaschen, auch allen hin und wieder am Holzwerk sitzenden Moder wegkratzen [s]), wobey ich meine ohnhin schon äusserst luftigen Fenster täglich ganz abheben ließ, damit die freye Luft eindringen und der übermäßigen Nässe Grenzen setzen möchte.

Schon befürchtete ich, daß meine Früchte, da wir bereits im halben Julius standen, nicht noch zur gehörigen Zeit reif werden würden, und eine nothreife, oder auch eine erst im káltern Herbst zeitige Melone ist gleichwohl weder beliebt, noch gesund, allein mein Sorgen war überflüßig; die Früchte wuchsen, vieler kalten Tage und strommweis auffallender Gewitterregen ohngeachtet auf das munterste fort; als sich nun in der letzten Juliuswoche heisses Wetter meldete, war ich darauf bedacht, es zum Vortheil meiner Früchte anzuwenden, ich hub die Fenster ab, musterte alle Ranken und fand derer viele, welche den Früchten den Saft zu rauben mit Recht berüchtigt sind, hieher gehören vornehmlich diejenigen, welche unterhalb der Frucht aus demjenigen Ranken treiben,

s) Die Frucht wuchs hierauf wieder fort, war aber doch immer etwas kränklich und bekam, als sie eben reifen sollte, einen Riß, weswegen ich sie, von hier an gar nicht einmal mit in Rechnung bringen will.

ben, an dem sie stehet; die oberhalb der Frucht ausgetriebnen bedeuten viel weniger, denn sie können doch nicht mehr wachsen, als die unter ihnen stehende Frucht erlaubt, ja sie helfen ihr den Saft herbey zu ziehen, die unterhalb stehenden hingegen bekommen den Saft früher und stehlen ihn der Frucht; einige rathen, den Ranken, woran eine Frucht wächst, oberhalb derselben ganz abzuschneiden, ich kan es nicht recht billigen, habe es auch niemals gethan, weil ich ihn für nöthig halte, den Saft herbey zu ziehn, folglich die Frucht zu nähren[t]); wohl aber scheint mirs recht, die aus ihm entspringenden Ranken vornehmlich unterhalb der Frucht erwähntermassen wegzuschneiden. — Zugleich wandte ich meine Früchte fast täglich um; die untere Seite der Frucht zieht beständig, des untergelegten Ziegelsstücks ungeachtet, gar viele Feuchtung aus der Erde an sich, wovon sie weich und unscheinbar wird, also daß man selbst nach erlangter Reife noch immer sehen kan, welches die untere Seite gewesen; kehrt man sie aber recht fleißig um, so reifen sie auf allen Seiten zugleich und sehen alsdann oben so herrlich wie unten. Es ist aber bey diesem Umdrehen grosse Vorsicht vonnöthen, denn Ran-

t) Bey dem Obst und dessen Leitreisern ist es eben so, s. meine Baumgärtnersammlung S. 63.

Ranken und Fruchtstiel sind gar leicht zerknikt.

Am 7 August, — und das war doch gewiß nicht zu spät, zumal in Erwägung solcher Umstände, — schnitt ich die größte meiner Früchte, als vollkommen reif und köstlich riechend glücklich ab. Ich bedaure sehr, daß ich gerade keine so grosse Waage zur Hand hatte, das Gewicht zu erforschen, deswegen mußt ich mich begnügen, sie auszumessen, welches ich auch aufs genaueste that und befand, daß der Umkreis (Peripherie) ihrer Dicke sich auf 24½ Zoll, der Umkreis der Länge aber auf volle 29 Zoll belief. — Eine ziemliche Grösse, dächt ich! — Am 17 August nahm ich die zweyte Frucht bey vollkommenster Reife ab, sie war von ganz andrer Sorte und hielt nach jener Ausmessung in der Dicke 19, in der Länge 21 Zoll. Tags darauf ward auch die dritte Frucht abgenommen, sie war mit voriger am nemlichen Stock gewachsen, der Umkreis ihrer Dicke hielt 17½ Zoll, der von der Länge 18 Zoll. — Diese 3 Stücke waren, auch der innern Geschmackesgüte und ganz ungemeinen Dünnschäligkeit nach, von dergestaltigem Werth, daß ich damit bey allen meinen geehrten Lesern, (so genau ich es auch immer, sie wohl zu bewirthen, nehmen wollte) vollkommen gut zu bestehen gehoffet hätte.

Das aber dachte ich doch wenigstens, daß wenn ich nun die Melonenstöcke, an welchen, unter so vieler Mühseligkeit, jene drey Früchte gewachsen waren, aus der Erde ziehen wollte, so würde ich sie an den Wurzeln faul und anbrüchig befinden; allein ich kan versichern, daß sie so rein, frisch und weiß aussahen, daß mir niemand auch nur das allergeringste an der vollkommensten Gesundheit derselben hätte aussetzen sollen.

Schlüsse, Regeln und Anwendungen aus meiner jetztbeschriebenen Geschichte zu ziehen, bleibt meinen Lesern überlassen. Sollte inzwischen ein oder andrer zweifeln, ob das, der Verspätigung und vieler Hindernisse ohngeachtet, so gedeyhlich erfolgte Wachsthum und schnelle Reife der Früchte nicht etwa einer andern Ursache als der **künstlichen Befruchtung** beyzumessen wären, dem dienet zur Antwort, daß ich sowohl die befruchteten Blüthen accurat gezeichnet, als auch die zuverläßigste Beobachtung gemacht habe, daß die **sich selbst überlassenen** und von unsern Händen **nicht** befruchteten weiblichen Blüthen allererst zu Ausgang Julii, (wo die **künstlich befruchteten** bereits reiften) ihre Früchtgen wachshaft anzusetzen begannen, folglich erst in der vorletzten Juliuswoche den männlichen Blüthstaub empfangen hatten; nun gebe ich zu beden-

denken: Wenn hätten so spät befruchtete Früchte reif werden sollen? Gewiß nichts anders, als entweder gar nicht, oder zur Unzeit im kalten Herbst, zumalen leicht zu begreifen steht, daß diejenigen, welche man sich selbst (durch unmittelbare Berührung, Wind oder Insekten) bestäuben läßt, sich selten so kräftig, noch durchdringend befruchten als die, bey denen des Menschen Hand zu Hülfe kommt; denn kan wohl der Wind, oder ein über den männlichen Geschlechtstheil gelaufnes Insekt so vielen Blüthstaub aufs weibliche Pistill tragen, als dadurch auf letzteres kommt, wenn man (nach oben) **künstlich** befruchtet.

Ich mache demnach die **Ausübung der künstlichen Befruchtung** zum **hauptsächlichsten** Vortheil bey dem Melonenbau; auf diesen Grundsatz gestützt, behaupte ich ferner, daß es nicht nur möglich, sondern auch **zuverläßig** und um der bequemern Wartungsart willen höchst rathsam sey, die Melonenkerne nicht früher, als zu Anfang Mayes auszustecken u), ehe sie aufgehen, kommt vollends

N 2

u) Ich nehme hier aufs gemeinnützig-leichte hauptsächliche Rücksicht, denn der Kunstgärtner, der die mehreren Unkosten und Mühe nicht in Rechnung bringen darf und sich oft durch etwas frühzeitiges groß machen soll, mag meinetwegen in Januar darzu thun.

lends die Hälfte besagten Monats heraus, und zu solcher Zeit ist die Luft schon so beschaffen, daß sie den Melonenpflanzen nicht mehr widrig auffällt, Spätfröste ausgenommen, gegen welche entweder die blossen Fenster, oder höchstens noch etwas aufgedecktes Stroh vollkommen schützen. Heissen Mist hat man dabey gar nicht nöthig, denn der in meinen oben geschilderten Beeten war auch nichts weniger denn heiß, und half sonst zu nichts als des Kastens Tiefe auszufüllen, in welcher ausserdem die mit Melonen bepflanzte Erde versenkt, und vor der Sonne versteckt gelegen hätte. Es würde nicht einmal rathsam seyn, im warmen May auch noch heissen Mist zu gebrauchen, man nehme daher solchen, der die meiste Hitze schon verlohren hat, oder man mische ihn stark mit Kuhmist, ja es gienge sagar an, unten hinein blosses Geströh zur Ausfüllung einzutreten, welches Eintreten aber gar vest geschehen müßte, sonst würde das lockre Stroh sehr bald faulen und dergestalt zusammen fallen, daß das Mistbeet innerlich nachsinken, um ein gutes Theil tiefer werden und hierdurch den vollen Widerschein der Sonne einbüssen würde. Ganz zu unterst auf den Boden der Mistbeetgrube müssen Bretter gegen den Maulwurf gelegt werden, man müßte denn mit Backsteinen (Mauerziegeln) ausgemauert haben.

Doch

Doch ich vergesse, daß man hierüber noch vieles in der 1ten Abtheil. Num. 7 ausführlicher finde.

Fenster oder auch **Treibdächer** (s. a. angef. O.) sind hierbey allerdings eine trefliche Beyhülfe die Sonnenstrahlen aufzufangen und ihre Wärme zu vermehren, es müssen aber keineswegs blos gläserne seyn, papierne sind eben so nutzbar, und wie bald klebt man sich so etwas auf einen Rahmen, der in einen, (gleichfalls sehr leicht selbst gemachten), Kasten schräg und abschüßig einpaßt, wovon ich schon eben daselbst ausführlich gehandelt habe und es doch noch kaum genug empfohlen zu haben glaube, weil es so gar leicht auszuführen und würklich eine Sache für jedermann (der viel Sonne im Garten hat) ist. — Man könnte diese Anlage zu Melonen im May auch auf einem im nemlichen frühsten Jahr zur Auferziehung frühzeitiger Gurken oder ausländischer Sommergewächse (welche im May ins Land herausgepflanzt werden) bereits gebrauchten und damals heiß gewesnen Treibbeete v) oder auch in einem zu dieser Absicht gebauten, am Boden durchlöcherten Kasten (ohne Mist) oder Kübel unternehmen, ja auch endlich gar im

 freyen

v) Wobey aber nie zu vergessen, was bey diesem Fall wegen frisch zu reichender Erde bereits oben bey den Gurken angerathen ward.

freyen Land; letzteres gedenke ich selbst in nächsten Jahren zu probiren, wozu mich der Gedanke, daß ich mich hierbey derer in meinen obgedachten 3 Früchten gewonnenen Kerne, die nun schon härterer Natur sind, bedienen kan, ungemein ermuntert. Ich werde beym Bau im freyen Land folgende Regeln vor Augen nehmen: die Lage muß den ganzen Tag Sonne haben, das Erdreich muß mit Sand oder alter Holzerde stark vermengt seyn, indem sich gedachte beyde Dinge gut durchhitzen und einen fein treibenden Boden machen, diese Erde muß abschüßig oder schräg nach der Sonne zu gemacht und die Kerne mitten auf diese schräge Lehne gelegt werden, auf welche Art es gewaltig hitzt. Hat diese Lehne (Terrasse) noch über das eine Mauer hart hinter sich im Rücken, so muß es deswegen sehr gut seyn, weil man da noch ein Fenster, den Trieb zu verstärken, oder einen Laden, die allzu überflüßige Nässe abzuhalten, vorlehnen kan. — Eben hieher gehören noch die Vorschläge andrer Autoren, zu welchen sich jeder Liebhaber, sobald er nur einmal Hand ans Werk legt, noch weit mehrere erfinden wird. Vorzüglich wichtig und zuverlässig ist **Walters** Aeusserung, daß die Melonen auf einem solchen Haufen oder Schöber vortreflich wachsen, den man halb aus Düngung und halb aus guter leichter Erde schicht-

schichtweis zwischen einander aufgeworfen und darauf zu Anfang Mays in seine schräge Quermitte die Kerne ausgesteckt hat. Daß man, wie jener Schriftsteller ebenfalls sagt, auf einem Gartenbeet an der heissen Lage kleine Graben 1 Elle tief und eben so breit ausheben, voll heissen Pferdmist treten und durch darüber geschüttete Fußhohe Erde 1 Fuß hoch über den sonstigen Gartengrund erhöhen, in diese schräg aufgetragne Erde aber die Kerne ausstecken solle, ist gewiß ebenfalls gut, doch um verschiedner Ursachen willen jenen Haufen nachzusetzen, der Maulwurf z. B. dringt nicht leicht in diese Schober, allein in jene Mistgraben (Couches sourdes) kommt er gar gern.

Ueber das denen Melonen zuträglichste **Erdreich** läßt sich noch immer viel probiren. Ich glaube inzwischen, daß ein Gemisch von fruchtbarem Neubruch (Leede, Grasboden) ganz verfaulten Kuhmist und genugsamen Sand die allerbeste Melonenerde sey. Man hüte sich sie alle Jahre in das nemliche Land zu pflanzen; da sie das Land sehr aussaugen, gebührt sichs schlechterdings alle Herbst eine neue Mischung für sie zuzubereiten und selbige den Winter hindurch unter freyem Himmel liegen zu lassen, damit sie durch Schnee und Fröste verbessert werde.

Man begiesse die Melonpflanzen so wenig, als möglich; zwar muß man nicht glauben, als brächte ihnen einige Nässe Fäulniß zuwege, denn wenn das Erdreich abschüßig und mit Sand vermischt, auch die Lage offen und sonnenreich ist, so hat es mit der Fäulniß keine Noth; die wahre Ursache aber, um deren Willen man Grund hat, anhaltendes Regenwetter und starke Güsse von ihnen abzuhalten, ist folgende: Sie treiben bey häufiger Nässe ein allzu grosses Ranken-Gewirre, und wenn sie bereits Früchte im Wuchs befindlich haben, so werden diese davon dermassen vollsaftig, daß sie oftmals von einander bersten und sodann verfaulen; geschähe auch dieses nicht und die Früchte kämen Gegentheils zu unbeschädigter Reife, so werden sie doch allemal wässerigten Geschmacks werden und das Erhabene, Geistige wird ihnen fehlen, welches sie blos von einem mässigen Grad der Trockniß erlangen. Deshalben begiesse man sie niemals, wenn sie es nicht selbst verlangen und ihren Durst durchs anfangende Krümmen der Blätter verrathen, und selbst alsdann nur ganz sparsam und keineswegs mit lauem oder gekünstelten, sondern mit frischem Brunnenwasser; sollte aber manchmal zu besorgen seyn, daß die Pflanzen, wegen allzu grossen Welkwerdens, nicht mehr ohne Schaden bis auf

den Abend (vor dessen Einbruch nicht gegossen werden kan) Durst leiden könnten, so stelle man eine schattengebende Vorlage über die Fenster, oder vor die Pflanzen, hinter welcher sie sich bis zum Abend unbeschädigt erhalten. — Einen kleinen fruchtbaren Regen gönne man ihnen, denn er ist ihnen überaus zuträglich, nur muß es kein solcher seyn, dessen Tropfen klebrig fallen, oder von einigen plötzlich hervorbrechenden Sonnenstichen begleitet werden, denn diese sind höchst schädlich w); sie verkleben die Schweißlöcher der Pflanzen und zugleich würken noch darneben die Sonnenstiche durch jeden aufgefallenen Tropfen, als durch einen Brennspiegel, wovon die Pflanzen sehr erkranken, bleich und dann auch bald von allerley Ungeziefer besetzt werden, als welches sich am liebsten nach kranken Gewächsen zieht, die einzige Hülfe gegen dergleichen böse Regen (welche man freylich lieber durch vorgelehnte Fensterladen 2c. gar abhalten muß) bestehet darinnen, daß man die Pflanzen als bald, nachdem er gefallen, mit reinem, kalten Brunnenwasser tapfer übersprützt, wodurch das Böse abgewaschen wird.

w) Deswegen nennt man sie auch Honig- oder Brand- und Sonnenregen, ingleichen Honigthau, Gift, Mehlthau.

Jede Melonenpflanze muß wenigstens 2 Fuß von der andern abstehen, auch ists ein grosser Vortheil die Kerne alsbald dahin zu stecken, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen, denn durchs Versetzen hält man den Wuchs gewaltig auf. Man muß die Kerne etwas dick legen, weil sie zuweilen, wie die Gurkenkerne, vom Ungeziefer leiden, giengen sie zu dick auf, so verziehe man sie dadurch, daß man die Stämmchen der schwächsten Pflanzen gleich über die Erde wegkneipt oder schneidet, wollte man sie aus der Erde reissen, so dürften die darneben befindlichen, welche stehen bleiben sollen, ebenfalls an ihren Würzelchen beschädigt werden; sonst muß man auch bey diesem Verziehen der überflüssigen Pflanzen keineswegs voreilig seyn, denn könnte es nicht geschehen, daß, wenn man allzu schnell darzu schritte, denen wenigen stehen gebliebnen Pflänzchen (die doch auch noch gar weich und widrigen Zufällen unterworfen sind), etwas zustiesse, worauf man gar nichts hätte.

Die grossen Blätter der Ranken halte man in unbeschädigten Ehren, sie thun zum Herbeyziehen des Safts unentbehrliche Dienste und indem sie die Früchte angenehm beschatten, mäßigen sie das Brennende der Sonnenhitze, welche die stuffenweise Reifung in

Un-

Unordnung bringen würde r), — die sich nicht an Ranken, sondern unmittelbar auf dem Stock selbst truppweise ansetzenden Blüthgen taugen nichts, und es ist am besten sie bey Zeiten wegzuzupfen. An Einem Ranken darf nicht mehr denn eine Frucht wachsen, sonst würde die oberste lediglich von der Gnade der untersten leben müssen, und dabey schmale Bissen machen. — Daß man die verschiedenen Melonen-Sorten unter einander befruchten könne, ist an sich selbst klar, und eine Hauptursach ihrer so grossen Mannichfaltigkeit; es muß daher recht wohl gethan seyn, z. B. eine wässerige Melone in ihrer Blüthe mit Staub von einer geistigen Sorte zu befruchten, und hierdurch sowohl den Geschmack derselben Frucht, als auch vornehmlich die Art derer in ihr wachsenden Kerne zu veredeln.

Nochmals muß ich vermahnen, sich vor allem unnützen Beschneiden der Ranken gänzlich zu hüten; nie habe ich die Melonenfrüchte muntrer und wachshafter gesehen als da, wenn sie zwischen vielen dichten Ranken und breiten Blättern dunkel und verborgen lagen. Kommt aber die Zeit, wo die Reife angehen soll, dann wird es Zeit, ihnen

r) Die Parallele hierzu s. beym Weinstock in meiner Baumgärtnersammlung S. 108.

ihnen etwas mehr Luft zu machen und die schlechten Ranken auszusondern.

Wem es begegnen sollte, daß er bey Eintritt der widrigern Herbstwitterung Melonenfrüchte liegen hätte, welche zwar groß, aber nicht reif wären, der schneide sie lieber gleich ab, und zwar nicht allein mit ganzem Fruchtstiel, sondern auch mit einem Stück vom Ranken, dann lege er sie inwendig in das Fenster eines sonnenreichen warmen Gemachs, und stelle ein Gefäß mit frischem Wasser darneben, in welches das äusserste, aufgeschnittene Rankenende zu legen ist, auf diese Art saugen sie Nahrung in sich, und läutern (wenn man zumal täglich frisches Wasser giebt) ihre Säfte doch noch dermassen, daß sie eßbar und wohlschmeckend werden.

Völlig reife Melonen müssen, bevor man sie genießt, ins kühle Gewölbe oder auch in kaltes Brunnenwasser gelegt werden, damit sie sich gebührend durchfrischen. Ueberreif schmecken sie zu weich und nicht recht gut. Soll sich eine Frucht, welche vollkommene Reife hat, noch einige Zeit lang erhalten, so muß sie (und zwar freylich am besten, von einander geschnitten) in ein kaltes Gewölbe kommen. Mit klargestossenem Zucker, ingleichen mit zerpülverten Fenchel- und Anissaamen überstreut schmecken sie vortreflich. Wenn

man

man die Frucht aufschneidet, so scharrt man die Kerne mit der sie umgebenden Brühe heraus, sondert die langen schleimichten Fasern ab, und wirft die Kerne alsobald in ein Gefäß mit Wasser; diejenigen, welche alsdann oben aufschwimmen, sind taub und müssen weggeworfen werden, die zu Boden sinkenden hingegen sind gut, man nimmt sie alsbald aus dem Wasser und hebt sie, wenn sie abgetrocknet, auf. Sie halten sich auf 10 Jahre lang gut und frisch, ja man steckt insgemein lieber mehr als einjährige, weil die aus letztern erwachsenden Pflanzen nicht so ein wildes Rankenwesen machen. Den schönen Gebrauch derer zum Stecken überflüßigen Kerne findet man oben beym Artikel: Gurken.

Diätetisch betrachtet, so sind die Melonen dem Körper ungemein zuträglich. Ihre erfrischende Kraft stärkt jeden Gesunden und auch manchen (z. B. schwindsüchtigen) Kranken durch und durch. Blos der unmäßige Genuß, und der zur Unzeit (z. B. bey kaltem Wetter) unternommene, sind verwerflich.

Möchten die Melonen-Liebhaber, — befreyt von abschreckender Mühe und Unkosten, — dieser so edeln, im vollsten Maaß der Schöpfersliebe für uns gebildeten Frucht hinkünftig auf das reichlichste geniessen. Denn — ohne im mindesten von Vorurtheilen

len zu Gunsten meines Objects eingenommen zu seyn — halte ich mich ewig vest überzeugt, daß wenn man die Erleichterung der Melonencultur auf denen hier vorgeschlagenen, naturgemässen Wegen suchet, sie dermassen findbar seyn werde, daß es unsre Nachkommenschaft kaum **wird begreifen können**, warum in unsern Tagen eine gute Melone etwas so seltnes gewesen, als sie bis jetzt noch würklich ist. — Wie glücklich, wenn man alsdann in jenen Tagen, woselbst der Bauergarten Melonen tragen muß, auch meine Bemühungen eines beyfälligen Andenkens würdig schätzt.

Merrettig, Kreen.

Erdreich. Recht locker und fett gedüngt. Auf gedüngtem Neubruch (Rasenerde, Leede) wächst er mit Gewalt.

Wird auf zweyfachen Wegen vermehrt, 1) durch die **Kronen.** Man hebt im October oder Anfang Märzes eine Parthie der stärksten Wurzeln aus, schneidet einer jeden den Kopf, oder die Krone (woraus nachher die Blätter keimen) dergestalt ab, daß an derselben allemal einen starken Fingers breit von der Wurzel bleibt; die durchs Abschneiden der Köpfe verkürzten Wurzeln werden alsbald an einem feuchten, schattichten Gar-

tenwinkel ins Erdreich gescharrt, um von da aus nach und nach zur Speise abgeholt zu werden, die abgeschnittnen Kronen hingegen müssen sofort auf dem für sie zubereiteten tief gegrabnen (besser aber gar gewendeten) und frisch gedüngten Beet in spatentiefe 1 Elle von einander abstehende Löcher gesetzt werden, welche Abtheilung und Löcherstechen man zuvor nach der Gartenschnur abgestecket haben muß. In jedes Loch kommt nur 1 Krone und zwar aufrecht, daß der Blätterkeim gen Himmel steht. Stehen sie sämtlich in ihren Löchern, so macht man diese wieder zu, so daß das Beet wieder gleich und eben wird und nichts mehr von den Kronen zu sehen ist. Selbige wachsen zu Anfang des nächsten Sommers mächtig aus der Erde hervor, nur muß man, bevor sie solches thun, beym Jäten vorsichtig seyn, damit man nicht etwa mit der Hacke, die im Heraufwachsen befindlichen Kronenkeime wegschneide, man jäte lieber mit blosser Hand. — Diese gelegten Kronen wachsen zu den schönsten Wurzeln, welche man im 2ten Herbst nach der Einpflanzung schon folgendergestalt nutzen kan. Man sticht neben jeder Wurzel mit dem Spaten hinab, entblößt sie an den Seiten von der Erde und nimmt von jedem Stock einige von den besten Wurzeln zur Speise weg, die übrigen (denn jeder Stock besteht aus mehreren

Wur-

Wurzeln) läßt man unverrückt stehen, schabt ihnen jedoch das an den Wurzeln hangende überflüßige kleine Gefaser (aus welchem eine allzugrosse Menge von Wurzeln, die dann nur schlecht werden, entsteht) mit einem stumpfen Messer hinweg, und deckt sie alsbald wieder mit der losgegrabnen Erde, worauf sie sich an denen ihnen gelassenen 3 bis 4 Wurzeln weitershin vermehren. Die zur Speise losgemachten müssen (nach oben) einstweilen irgendwo eingeschlagen werden.

2) **Durch die Beywürzelchen.** Bereitung des Bodens, Abtheilung des Platzes und Zeit ist eben wie bey der ersten Vermehrungsart und der Unterschied blos der, daß man nicht die Kronen nimmt, sondern Würzelchen, oder in die Queere durchschnittne grössere Wurzeln. Sie schicken sich hierzu am besten, wenn sie nur ½ Elle lang und blos kleinen Fingers dick sind, brauchen auch oben keinen Herzkeim zu haben, man kan ihrer aus einer langen Wurzel 3 bis 4 machen, dabey ists wohl gethan, wenn man das an diesen Wurzelstückchen sitzende kleine Gefaser obgedachtermassen abschabt, doch muß es oben und unten daran gelassen werden, damit sie besser einwurzeln, deswegen putzt man blos die Mitte rein; alsdann sticht man sogleich mit einem groben Stabe Löcher in das Beet, eben wie sie vorhin angegeben wurden,

in

in jedes Loch kommt ein solches Wurzelstück dergestalt, daß es, wenn man die Erde wieder zuscharrt, nicht mehr über derselben sichtbar ist, sondern noch etwas Erde über sich habe. Im nächsten Herbst, folglich gerade nach Verlauf eines Jahres, werden diese vormaligen Wurzelstücken vortreflich vermehrt und gewachsen seyn, also daß man sie zu solcher Zeit aufgräbt, von jedem Stock die Hälfte der Wurzeln, welche ihn ausmachen, wegnimmt, die übrigen aber unangetastet (ausser daß man das meiste Gefaser wegschabt) stehen läßt, und mit der herausgeförderten Erde wieder beschüttet.

Auf alten tragbaren Merrettigbeeten verfährt man, um die Wurzeln zur Speise bey der Hand zu haben, alle Herbst eben also, zugleich lockert man die Erde zwischen den Stöcken mit der Hacke tüchtig auf, und bringt etwas alte, wohl verweste Düngung mit hinunter. Siehe auch die Düngungsart Abtheil. 1. Num. 2. Der Merrettig ist überaus geitzig nach fetter Düngung und man kan ihn nie zu reichlich damit versorgen.

Weil ein Merrettigbeet, der Düngung ohngeachtet, doch nach und nach äusserst ausgesogen ist, so thut man wohl, ungefähr aller 6 Jahr ein neues anzulegen, und das alte zu andern Gartenfrüchten zu gebrauchen. Wenn man sich aber gleich noch so grosse

Mühe giebt letzteres gänzlich vom Merrettig zu reinigen, so schlägt doch immer derselbe häufig aus, denn bey ihm erwächst selbst die schlechteste Faser zu einer neuen Wurzel, welche dann gleich wieder Nebenwurzeln ansetzt y). Man kan unterdessen doch recht sehr gewiß zur völligen Reinigung eines gewesenen Merrettigbeets gelangen, woferne man nur jedes so eben hervorkeimendes Würzelchen alsobald aus der Erde reißt, da sie sich denn (eben wie die Saudisteln Abth. 1. Num. 6.) gar bald zu todt bluten, und endlich gar nicht wieder ausschlagen; läßt man sie aber bis in Sommer fortwachsen und reißt sie erst alsdenn, wo sie schon stärker und hölzerner sind, heraus, so ist es von schlechtem Nutzen, vielmehr wird der nun schon erstärkte Merrettig kaum zu vertilgen seyn.

Nutzung. Gehört zu den gesündesten Speisen, besitzt auflösende, verdünnende, urintreibende Kräfte, dient deshalben bey kalter Gicht, Steinschmerz, Scorbut und feuchter Brustenge ganz vorzüglich. Mir selbst ist ein Beyspiel bekant, da ein gemeiner, sonst vollkommen gesunder Mann an dem

y) Deswegen erforderts auch die Klugheit den Merrettig in irgend einem Gartenwinkel, wo er andern Früchten durch sein Wuchern nicht schaden kan, anzupflanzen.

dem einen Fusse von heiler Haut dermassen gelähmt wurde, daß er gänzlich invalid und ausser Stand gesetzet ward seiner Nahrung, die er durch Handarbeit suchen mußte, nachzugehn. Schon war er durch diesen kalten Gichtfluß dermassen elend geworden, daß sehr viele angewandte Mittel nichts mehr verfangen wollten; endlich rieth man ihm, er solle, — dies ist seine eigne Erzählung — für 6 Pfennig frische Merrettig Wurzeln kurz und klein schaben, dieses in einem Topf mit Braunbier gebührend kochen, auf eine neue steinerne Flasche füllen, und letztere, wohlzugestöpselt in die freye kühle Erde vergraben, aus ihr aber alle Morgen ganz nüchtern ein kleines Caffeeschälchen voll trinken. Dieses hätte er 14 Morgen nach einander gethan, sodann am gesunden Fusse zur Ader gelassen und den Trank noch 14 Tage gebraucht, wodurch er denn von aller Lähmung gänzlich befreyt und dergestalt hergestellt worden, daß er selbst in der Folge nie wieder etwas verspührt und noch in seinem, über 80 Jahre gestiegenen, Alter in meinem Garten tapfer mitgearbeitet hat. Hr. D. Zückert giebt unter solchen Gichtumständen den Rath 2 Loth Merrettig in 1 Pf. Kuhmilch zu kochen, solches (wie bey jenem Biertrank ebenfalls nöthig) durchzuseihen, und diese Portion auf einmal 1 Stunde vor dem Aufstehn aus dem Bette

lau zu verschlucken, auch damit 4 Wochen lang anzuhalten. — Ein Stückchen rohen Merrettig mit Honig, Eßig oder Zucker nüchtern verschluckt, ist sehr gesund, auch lobt man es gegen Würmer und zur Beförderung der monatlichen Reinigung. Ich weis Landleute, welche bey Zahnschmerzen ein Paar Scheibchen frische rohe Merrettigwurzel Abends bey schlafengehen in den Mund auf die schmerzenden Zähne legen und des Morgens vollkommen befreyt aufstehn i). Blos diejenigen, welche Blutwallung und Blähungen zu meiden Ursach haben, müssen sich des Merrettigs mehrentheils enthalten. — Sollte er allzu beissend schmecken, so thue man nur bey der Zurichtung geschälte und zerstossene süsse Mandeln hinzu, so wird er vortreflich gemildert.

Die grünen Blätter des Merrettigs geben ein vortrefliches Futter für die Ziegen ab, welche es, so wie alle dergleichen Bitterkeiten, ungemein begierig fressen und darauf ihren reichlichen Dank ins Melkfaß abstatten.

i) Manchen dürfte dies Mittel vielleicht nicht helfen und diesen würde ein laues Fußbad anzurathen seyn.

Möh-

Möhren, Mohrrüben, Gelbwurzeln, gelbe Rüben.

Erdreich, Zeit der Aussaat und Verziehen ganz und gar wie oben bey den Carotten.

Uebrige Wartung. Man hat ihrer gelbe und rothe, ja auch weisse, welche letztere aber keine besondre Art sind, sondern blos von jenen ausarten [a]). Aufs Feld ist die gewöhnliche Aussaat zu Anfang Aprils. Wer keinen Carotten Saamen hat, der kan statt ihrer ohne alles Bedenken gewöhnlichen Möhrensaamen säen. In trocknen Jahren und auf fruchtbarem Sandland werden sie ungleich süssern Geschmacks, als ausserdem. Der Pater Labat baute in seinem Garten auf der Insel Martinique dergestaltige Möhren, daß 1 Wurzel 4 Pf. wog. Zu Michaelis läßt man sie ausackern, aushacken, oder mit dem Wurzelspies ausheben, dann werden jeder Wurzel die äussern langen Blätter weggeschnitten, das Herz aber unbeschädigt gelassen,

a) Auf der Azorischen Insel Fayal geht der Saame von den gelbsten Möhren dergestalt aus der Art, daß lauter weisse Wurzeln daraus fallen. S. Forsters Reisebeschreibung gr. 4. 2 Theile, oder den schönen Auszug derselben im 21 und 22sten Theile der Berlinischen Sammlung neuer Reisebeschr. gr. 8.

sen, und hierauf hebt man sie in Gruben oder Kellern auf, wovon schon oben an mehrern Orten zuverlåßige Anweisung zu finden. Im Márz eróffnet man die Gruben wieder, nimmt die Wurzeln heraus, schneidet jeder nun auch noch die Herzcrone gånzlich hinweg, und scharrt sie am kåltsten Orte des Gartens måßig tief in die Erde, da sie denn wegen ermangelnder Krone und kühlen Station gar wenig ans Schossen gedenken, wie ich denn nach dieser Manier noch heute, (den 20 Junii) wo ich dieses schreibe, dergleichen vorjährige Möhren, als vollkommen schmackhaft verspeise, folglich meine neuen Frühschoten mit vorjährigen Möhren essen kan, indem meine neu gesäeten, wegen Schwere hiesigen Landes nicht leicht zugleich mit den Früherbsen eßbare Wurzeln, wenigstens so schwache bekommen, daß ich sie immer bis zum Julius wachsen lassen muß. Möhren, die man in den Garten gesäet hatte, braucht man nicht im October herauszuschaffen, denn sie erfrieren im Winter keineswegs und aus den Feldern schaft man sie im Herbst nur deswegen, weil man sie zu Haus beysammen und in Sicherheit haben, auch das Feldstück zu anderweitiger Bestellung erledigen will. Hätte man sie also den Winter über im freyen Lande gelassen, so müssen sie doch zu Ausgang Februars ausgehoben werden, damit man ihnen

nen durchs Abschneiden der Kronen das Schossen verwehren und sie zur allmähligen Consumtion einscharren könne.

Saamenerziehung. Gänzlich wie bey den Carotten. Die Saamensterne werden manchmal von Maden, die sich einspinnen, ganz und gar zusammengezogen, wovon sie verderben, man öffne sie wieder und tödte den Feind.

Nutzung. Wurzel kan wie Cichorie zu Caffee gebraucht werden, welchen Trank ich nicht gut, vielmehr die Cichorie weit vorzüglicher finde. — Sehr schöne Kuchen macht man von ihnen folgendermassen: Reibet rein geschabte, nicht aber erst eingewässerte noch gewaschene Möhren (oder Carotten) recht klar, schlaget 5 Eyer dazu, rührt solches, bis es ganz trocken ist, in einem Caßrol, schüttet es dann in einen Reibasch oder Mörsel, rührt es glatt ab, thut etwas über Feuer zerlassene, nicht sehr gesalzene, Butter nebst 10 Eyern bey beständigem Umrühren hinzu, dann noch 10 Eyerdotter, und etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, rührt dieses mit ¾ Pf. klaren Zucker ¼ Stunde lang unter einander, schüttet endlich den Teig in einen Kuchenreif oder eine Tortenpfanne, setzt ihn in den Ofen und backt ihn gemächlig gahr. — Geschabte frische Möhren, gekocht bis sie

gahr

gahr sind, das Wasser, als unnütz, abgegossen, den Saft der gekochten Wurzeln durch ein Tuch geseihet und zu einer Honigdicke eingekocht giebt den bekanten Möhrensaft, welcher sich im Kühlen Jahr und Tag frisch erhält uud eine eben so wohlschmeckende als lindernde und blutreinigende, auch den Schwindsüchtigen besonders zu empfehlende, Delikatesse abgiebt: thut man, indem man ihn einkocht, etliche Quittenkerne mit hinein, so wird er durch das Schleimichte derselben um so viel eher zu einer kostbaren dichten Gallerte, man ißt ihn entweder auf Brod und Semmel als ein Mus gestrichen, oder für sich allein — Sowohl dieser Saft als die roh geschabten Wurzeln früh nüchtern gegessen ist zur Abtreibung der Würmer ganz vortreflich. — Sechs bis sieben reife Saamensterne mit heissem Wasser übergossen und davon täglich 2mal als Thee getrunken ist überaus bewährt bey den kläglichen Steinschmerzen, nur muß man dabey alle scharfe und gesalzne Speisen vermeiden und zugleich, wenn dem schwachen Magen jener Theetrank nicht recht bekommen wollte, täglich 2mal einen Löffel Wachholdersaft zur Stärkung darneben einnehmen. Zu diesem Behuf nimmt man die Möhrensterne, sobald ihr Saame reif ist, im ganzen ab, und hebt sie im Trocknen auf. — Zerschabte Möhren,

renwurzeln machen die eingesperrten Gänse, wenn man sie recht reichlich damit futtert, ungemein fett und wohlschmeckend. Zur Mästung der Schaafe dienen sie gleichfalls vortreflich und wenn man eine Zeitlang den Pferden täglich etliche Hände voll zerstampfte Wurzeln unter den Hafer mengt, ist es ihnen sehr gesund und ein Verwahrungsmittel gegen die Druse.

Mohn, Magsaamen.

Erdreich. Nur gering und mittelmäßig.

Zeit der Aussaat. Halber April.

Verpflanzung. Fällt gänzlich weg und man verzieht blos dergestalt, daß zwischen 2 Pflanzen wenigstens 3 Querfinger Platz bleibt. Gewiß! wenn man ein Bild haben will, wie elend sich Pflanzen, die sich drängen müssen, befinden, so säe man nur etwas Mohn zu dick beysammen und lasse ihn ohnverzogen stehn, da wird er denn augenscheinlich vergilben und (gegen den dünne gesäeten und verzognen gerechnet) sehr wenige und schlechte Köpfe machen. — Da der Saame sehr kleinkörnigt ist, so hüte man sich ja, ihn tief hinunter in die Erde zu bringen, ich lasse das Beet blos mit dem Harken umkratzen, säe ihn aus und dann wird er ganz

gelinde, (und ohne vorgängiges Einhacken) untergeharkt. Wäre das Land erst kurz vor der Aussaat gegraben (welches aber, zumal in leichtem Boden, wo alles vor Winters umzuarbeiten ist, durchaus nichts taugt) so muß man erst füsseln. (Abtheil. 1 Num. 1.)

Uebrige Wartung. Wenn sich die Köpfe an der Spitze unter der auf sich habenden platten Krone eröfnen, dann ists die rechte Zeit sie alsbald abzuschneiden. Sie reifen freylich nicht alle auf einmal, deswegen muß täglich nachgesehen werden. Die eingesammelten Köpfe schneidet man auf [b]) und läßt den Saamen herauslaufen, worauf er durchgesiebt und auf einige Tage ganz dünne ins Luftige zum Abtrocknen ausgebreitet, endlich aber in Fässern aufgehoben wird.

Nutzung. Saamen giebt vortrefliche Kuchen; man nimmt nemlich eine Parthie desselben, weicht ihn 1 Nacht über in Wasser ein,

b) Zu Nutzen derer, die den Mohn in grosser Menge auf freyem Felde (woselbst er deswegen herrlich, weil ihn das Wild nicht antastet) erbauen, hat Reichart im 2ten Theil seiner Einleitung in den Land- und Gartenbau S. 81 eine Maschiene durch Kupferstich abgebildet, welche in kurzer Zeit und mit Beyhülfe weniger Menschen noch mehr Saamen aus den Köpfen bringt, als ausserdem durch viele Taglöhner geschähe.

ein, zerreibt ihn im Reibasch und thut auf jedes Reibsel (so nennt man diejenige Portion, so viel man auf einmal bequem im Reibasch abreiben kan) 2 Eyer, welche untergerührt werden, hinzu. Je mehr man Mohn hat, desto mehr kan man auch dabey von grossen und kleinen Rosinen, Zucker, Zimmt und abgezognen zerschnittnen Mandeln untermengen. Diese Masse wird auf einem ausgerollten, dünnen Butterteig, dessen Kante rings umgeschlagen worden, aufgelegt und dann gebacken. — Weicht man Mohnsaamen 10 bis 12 Stunden ins frische Wasser, zerreibt ihn dann im Reibasch und vermengt ihn mit einer nicht heissen, sondern nur verschlagnen Mehlsuppe [c]) ohne Butter, so hat man hieran die Mohnsuppe, welche sich hauptsächlich dadurch ungemein empfiehlt, daß sie, des Abends genossen, einen sehr zuträglichen sanften Schlaf bewürkt, dieserwegen kan man sie hochbejahrten Personen, deren meiste Nächte oft schlaflos sind, kaum genug recommandiren. Das aus dem Mohnsaamen geschlagne Oel taugt vortreflich an Speisen, wie denn insonderheit Fische, welche man damit siedet, ungemein wohlschmeckend werden, auch zum Brennen ist es ein herr-

c) Siedet man Wasser und thut Mehl nebst etwas angegossener Milch darzu, so hat man eine Mehlsuppe.

herrliches Oel, weil es überaus räthlich brennt und gar wenig Rus ansetzt, auch in der Kälte nicht leicht gerinnt. Die Mohnölkuchen werden dem Vieh, gleich andern Oelkuchen, verfüttert. — Aus den grünen Mohnhäuptern macht man den bekanten Saft (Opium), welcher um seiner benebelnden, einschläfernden und schmerzbesänftigenden Kraft willen, bey den morgenländischen Völkern sehr stark in Gebrauch ist. Auch bey uns wird er mit unter als Arzney verordnet, es wäre aber sehr zu wünschen, daß man sich seiner niemals unbedachtsam bediente; so sieht man z. B. Hebammen, welche sogar den kleinsten Kindern mit Mohnsaft und Mohnsaamen häufig und gefährlich zusetzen [d]).

Pastinack, Palsternat, weisse- oder hammels-Möhren.

Erdreich. Nicht frisch gedüngt, wohl aber fruchtbar und locker in der Tiefe.

Zeit

d) Es sey mir hier gelegentlich erlaubt, ausser der bereits oben empfohlnen Rosensteinsschen Schrift noch zwey andre, die gerade vor mir liegen, anzupreisen, D. Büsch Verhaltungs-Regeln für Schwangere und Wöchnerinnen 1782 und D. Nicolai Recepte und Curarten 1780. Beydes sehr schmackhafte und gesunde Quellen für jeden, der richtige medicinische Begriffe verbreiten helfen will.

Zeit der Aussaat. Im Sandland im halben December (s. oben bey den Carotten) oder Ausgang Februars. Sonst zu Anfang Märzes bis zum Ende desselben. Man hacke ihn ja nicht zu tief ein.

Uebrige Wartung. Wäre er zu dick aufgegangen, so ziehe man die überflüßigen Pflänzchen heraus und hacke ihre Würzelchen in die Fleischbrühsuppen. Einige pflegen dergleichen Wurzelpflänzchen auf ein andres Beet zu verpflanzen, allein das ist weitläuftig, mühsam und unnöthig. — Bey trocknem Wetter im October hebt man die Wurzeln sämtlich aus der Erde, ohne sie zu stechen, oder sonst zu verletzen, als an welchen Flecken sie hernach häßlich faulen. Es ginge zwar an den Pastinack über Winter in der Erde zu lassen und ihn nicht auszuheben, allein man hat bemerkt, daß dergleichen Pastinatwurzeln davon eine sehr ungesunde Natur an sich genommen, also daß die, welche nach geendigtem Winter noch davon gegessen haben, heftig erkrankt sind. Man hat auch ein Unkraut, welches man insgemein wilden Pastinack nennet, es wächst gerade wie der Gute, doch haben seine Blätter, wenn man sie zerreibt, nicht den schönen Geruch des eßbaren. Auch hier bey mir wächst es gern in den Grasgängen nahe beym Garten, und wenn man es duldet, saamt es sich leicht unter

den guten Pastinack. Wer von dieser wilden Wurzel ißt, soll ebenfalls gefährlich krank werden. Nichts ist mir daher wahrscheinlicher, als daß der wilde mit dem guten völlig eins ist, und nur dadurch giftige Natur an sich genommen hat, weil ihn niemand im Herbste aushebt, und er sich bey dieser Eigenschaft durch seinen Saamen alljährlich fortpflanzt. — Man hebe dieserhalben die guten Pastinackwurzeln alljährlich aus [c]), und lege sie theils in die Bretter-, theils in die mit Erde überschütteten Gruben in Verwahrung, nachdem ihnen (wie sich versteht) das Kräutrich, doch ohne Beschädigung des Herzens, weggeschnitten worden. Als ich einmal keine Gruben mehr machen lassen wollte, fiel ich auf folgende Verwahrungsart; ich ließ eine Parthie der Pastinatwurzeln in einen, innwendig ebenfalls besetzten, Cirkel auf die ebene Erde legen, jede dicht neben die andre; auf sie kam eine fingerhohe Erdschicht, durch welche sie so eben bedeckt wurden,

c) Nicht zu verwerfen scheint mir auch der Rath derer, welche lehren, man solle kein, mit Umbellenblüthen blühendes Küchengewächs auf schattigen finstern Beeten bauen, weil sie daselbst ungesunde Natur an sich nehmen. Umbellen ist eine solche Art zu blühen, wo 5 blättrige irregulaire Blümgen in einem Blumenbusch dicht beysammen stehen; der Pastinak, Petersilie, Sellri, Möhren 2c. tragen dergleichen.

den, hierauf wechselte allemal eine cirkelförmig gesetzte Wurzelschicht mit einer Erdlage, doch also ab, daß der in die Höhe gehende Haufen auswendig immer schmaler, und folglich nach oben immer spitzer zulief und sich (in Gestalt eines ungeheuern Zuckerhuths) oben mit einer Erdspitze endigte. Dieser Hügel ließ, wegen seines nach allen Seiten abschüßigen Hanges, die überflüßige Nässe bestens ablaufen und die Wurzeln hielten sich treflich. Weicheres Wurzelwerk z. B. rothe Rüben würde sich aber freylich hierbey weniger gehalten und vom Frost (der in die Gruben nicht kommt, wohl aber diesen Hügel trift) gelitten haben. Mußte ich Pastinatwurzeln, welche gerade gefroren waren, brauchen, so ließ ich sie nur gleich, (ohne sie erst mit der warmen Hand zu berühren) in eißkaltes Wasser legen, so zog sich der ganze Frost auf der Stelle heraus, und die Wurzeln schmeckten vollkommen gut. — Bey herannahendem Frühling muß man ihnen auch noch die, bis dahin gelassenen, Herzblätter und Krone nehmen und sie am kältesten Orte einscharren, damit sie nicht schossen. — Die Blätter des im Wuchs befindlichen Pastinaks sollen im Stande seyn, des Morgens, wo sie den Thau noch auf sich haben, die menschliche Haut dergestalt zu brennen, daß es schmerzhafte Blasen zieht.

Saa-

Saamenerziehung. Einige von den stärksten Wurzeln läßt man unausgehoben stehen, so schossen sie von selbst. Der Saame fliegt leicht davon; hat man ihn sämtlich eingesammelt, so muß man ihn bey ganz gelindem Winde scharf schwingen, damit die vielen tauben Körner wegkommen.

Nutzung. Es ist eine gesunde aber etwas blähende Speise; die schlechtesten und krüpplichen Wurzeln geben ein herrlich Futter für Rind- und Schweinvieh. — Das Kräutrich dieser und aller andern Küchenwurzeln ist gleichfalls fürs Vieh höchst nutzbar, doch muß man es niemals früher als 8 Tage vor Michaelis abschneiden, und zwar ohne Beschädigung des Herzens. Nimmt man es früher hinweg, so schadet man den Wurzeln.

Petersilie, Peterlein, Garteneppich.

A. Petersilwurzel, oder Wurzelpetersilie.

Erdreich, Zeit der Aussaat und das meiste von übriger Wartung wie beym Pastinack. Manche mischen den Saamen mit Zwiebelsaamen, und säen beyde unter einander aufs nemliche Plätzchen, ich thue dieses zwar niemals, mißbillige es jedoch keineswegs, nur muß man dahin sehen, daß sich beyde nicht drängen, und wenn die Zwiebeln reif

und

und ausgehoben sind, muß das Land zwischen den stehengebliebnen Petersillwurzeln tüchtig aufgehackt und locker gemacht werden, welches, wenn es besonders gleich vor einem bevorstehenden Regen geschieht, allen Küchen-, insonderheit aber den Wurzelgewächsen überaus dienlich ist. Dick beysammen darf die Petersilwurzel durchaus nicht stehen, deswegen raufe man ja bey Zeiten den Ueberfluß aus, welchen man (wie oben beym Pastinack) in Suppen gebrauchet; man muß sie dergestalt verziehen, daß sie gerade 1 Fuß auseinander stehen. Eine Regel, die auch bey andern Wurzelwerk gültig ist. Mit dem Ausheben der Wurzeln zu Ende Octobers verhält sichs gänzlich wie beym Pastinack, und weil man zugleich bey demselben das Kräutrich (ausgenommen die Herzblätter) wegschneiden muß, so werfe man solches keineswegs weg, sondern lasse es an der Luft oder in der geheitzten Stube von selbst trocknen, da es denn weiter hinaus in Ermangelung frischer Petersilienblätter an Suppen und Brühen zu brauchen ist, nur muß es allemal erst einige Stunden vor dem Gebrauch in frischem Wasser etwas angefeuchtet werden, weil diese trocknen Blätter, falls man sie sogleich in die heisse Brühe ꝛc. werfen wollte, nicht gut ausgezogen werden, sondern verbrennen würden. Saamenerziehung wie beym Pastinack.

Nutzung. Gesund für jedermann. Denenjenigen aber, die mit Anfällen der Epilepsie, (fallenden Sucht) behaftet sind, will man selbige für schädlich halten, wegen der überaus vielen durchdringenden Salztheilchen, die sie in sich faßt.

B. Kraut- oder kurze Petersil; von welcher man blos die Blätter braucht. Sie ist von jener nur in so fern unterschieden, als auch der Wurzel- und Wiesenkümmel von einander verschieden sind. (s. Kümmel.)

Erdreich. Wollte man die Petersilwurzel auf frischgedüngtes Erdreich säen, so würde sie nur schlechte Wurzeln geben, denn alle Küchenwurzeln, (Merrettig und Sellri ausgenommen) bekommen auf dergleichen Boden nur dünnes, unnützes Gefaser. Die kurze Petersil hingegen muß einen fetten, frischgedüngten Grund haben, damit es ihr niemals an der Kraft häufige Blätterbüsche, die man oft abschneiden könne, zu treiben gebreche.

Zeit der Aussaat. Im halben December, im März und halben Junius. Man darf sie durchaus nicht zu tief unter die Erde bringen, sonst keimt sie entweder gar nicht, oder sehr spät. Man muß das besäete Beetchen bey beständiger Feuchtung erhalten, bis sie aufgegangen ist. Man hat von ihr zwey Sorten, die eine mit **krausem**, die andre

mit

mit schlichtem (meist unausgezackten) Blatt. Erstere ist deswegen der letztern vorzuziehen, weil sich unter die schlichte sehr leicht ein gewisses giftiges Unkraut einsaamet, welches ihr völlig ähnlich sieht und Hundspetersil, ingleichen Gleisse [f]) genennet wird.

Saamenerziehung. Sie geht im 2ten Jahr von selbst in Saamen. — Man will behaupten, daß der zweyjährige Petersilsaame geschwinder, als der neueste aufgehe.

Nutzung. Ausser dem gewöhnlichen Küchengebrauch geben zerquetschte Petersilblätter in Brandwein geweicht auf Schnitte und Quetschungen ein Hauptmittel ab. — Denen Papageyen ist alle Petersilie tödtlich, eben so den Gänsen.

Pfefferkraut.

Erdreich. Feucht und sonst nur mittelmäßig.

f) Seine Blätter glänzen unten stark (Aethusa cynapium L.). Der Einsaamung dieses bösen Krauts sowohl als auch des sich leicht unter den Sellri mischenden Schierlings könnte man auch dadurch vorbeugen, wenn man weder Sellri noch Petersill auf solches Land säete, welches mit frisch entstandnen Mist gedüngt ward, sondern sich blos des alten, gänzlich zu Erde gewordnen Mistes bediente. Denn im Dünger, der erst vor kurzem aus den Ställen kam, steckt vieler übeln Kräuter Saamen, der hernach mitten unter dem guten aufgeht.

Zeit der Aussaat. März.

Uebrige Wartung. Es macht häufige Ausläufer, die man im März oder September abnehmen und weiter pflanzen kan.

Nutzung. Seines würzhaften Geschmackes wegen braucht man es in einigen Brühen und unter den Kräutersalat. Kurz vor der Blüthe kan es abgeschnitten und für den Wintergebrauch getrocknet werden, jedoch muß es während dem Trocknen für den Fliegen verdeckt werden, welche sich häufig darauf setzen und es stark beschmutzen.

Porree, spanischer Lauch.

Erdreich. Fruchtbar. Lage warm.

Zeit der Aussaat. Ins freye Land im halben April, aufs Mistbeet kan man früher dazu thun. Ja nicht zu dick.

Verpflanzung. Im halben Junius. Vom Treibbeet aber früher.

Uebrige Wartung. Auf frischgedüngtem Boden macht er schlechte, fleckichte, wurmstichige Bollen. Letztere müssen immer eines Fingers hoch Erde über sich haben, deswegen muß man, wenn er nach der Verpflanzung ins Wachsen kommt, etwas behäufeln, denn wenn die Knollen zu seicht in der Oberfläche stehen, wachsen sie schlecht und setzen auch keine Beybollen an. Vom Herbst an

ist er in der Küche zu gebrauchen. Er kan den Winter über im freyen Lande unbedeckt stehen bleiben, etwas davon kan man im November ausheben und in die Brettergrube thun, weil man zu denen ausgehobnen nicht immer vor Frost kommen kan.

Saamenerziehung. Vorhin glaubte man, der Saame würde hier zu Lande nicht reif, allein ich kan aus Erfahrung das Gegentheil versichern. Ich setze bey der Verpflanzung des jungen Porree einige von den besten Pflänzchen an eine südlich-heiß gelegene Mauer, hier bleiben sie den nächsten Winter hindurch unausgehoben, schossen im Frühling darauf und blühen zu Ausgang des Junius bestens. Nur muß man sie gehörig ausjäten, bey trocknem Wetter begiessen und vor dem Umwerfen des Windes beschützen.

Von dem Porree komt der

Perllauch,

als welcher nichts anders ist, als die **Nebenknollen** der Porree Zwiebeln. Diese Nebenknollen nimmt man im Monat März ab, und setzt sie auf ein absonderliches Beet, welches fruchtbar aber nicht frisch gedüngt ist; wenn sie daselbst eingewurzelt sind, treiben sie so fort ihren Saamenknopf, dieser wird alsbald ausgebrochen, wodurch sie genöthigt werden, nicht mehr in die Höhe zu wachsen,

 son-

sondern, gleich den Schalotten, Nebenbrut anzusetzen, welche man Perllauch nennet und eben also behandelt und fortpflanzt wie unten bey den Schallotten. — Porreepflanzen welche keine Beyknollen angesetzt haben, können durch Ausbrechung des Blüthknopfs darzu vermocht werden.

Nutzung. Sowohl Porree- als Perllauchknollen werden in Fleischbrühsuppen und einigen Brühen sehr hoch gehalten.

Portulak, Burzelkraut, Burgel, Gensel.

Erdreich. Nimmt schon vorlieb.

Zeit der Aussaat. April. Da der Saame sehr kleinkörnigt ist, so muß man ihn nach denen beym Basilic. Majoran ꝛc. darüber ertheilten Regeln säen. — Er säet sich auch von selbst, allein dadurch nimmt er nur die Natur eines Unkrauts und einen sehr schlechten Wuchs an, indem er dermassen flach an der Erde wegwächst, als wäre er an dieselbe geleimt, dargegen der, welchen man alljährlich gebührend aussäet, aufrecht und steif erwächst. — Den Saamen sammle man ja bey Zeiten, denn er fällt sehr leicht aus.

Nutzung. Die jungen Stengel mit ihren Blättern, werden wie der gewöhnliche Lattich, mit Eßig und Oel gespeist, oder man

mischt

mischt sie unter den Kräutersallat. Nicht weniger kan man sie an die Fleischbrühsuppen, desgleichen als Gemüs zum Fleische kochen. — Kühlender und gesunder Natur.

Radieschen, Raphanellen, Monats-Rettige.

Erdreich. Recht fruchtbar und frisch gedüngt, doch nicht mit frischem Mist, sondern mit gänzlich verwestem, altem.

Zeit der Aussaat. Man würde sie besonders auf leichtem Boden recht füglich im halben December säen können, allein die gewöhnlichere Zeit ist vom Anfang Märzes an, bis zu Ausgang Julii.

Verpflanzung. Geschieht niemals, nur muß man sie ja nicht zu dick gesäet haben, sonst schiessen sie, ohne ihren Knollen anzusetzen, so fort in die Höhe. Völlig ächte Radieschen, (gehörig dünne ausgesäete) müssen beym 4ten Blatt schon gespeist werden können. — Man muß doch wenigstens zwischen 2 Pflanzen einen Finger legen können.

Uebrige Wartung. Sie lieben die Feuchtung ungemein, und wenn sie trocken stehen müssen, werden sie holzicht (pelzicht) man säe sie deswegen niemals auf heisse, austrocknende Plätze und begiesse sie, nach Er-

forderniß, täglich. Die Erdflöhe stehen denen kaum aufgegangenen Pflänzchen häßlich nach, man kan sich aber gegen sie aus der letzten Nummer der ersten Abtheil. in Positur erhalten.

Saamenerziehung. Man pflegt insgemein, wenn man sie zur Speise ausrauft, die schönsten, dicksten und rundsten Knollen auszusondern und alsobald auf ein andres Plätzchen, jede wenigstens 1 Fuß weit von der andern wieder einzupflanzen, damit sie alsdann weiter fortwachsen und schossen mögen; ich meines Theils vermeide die, manchmal mißliche, wenigstens aber allezeit den Wuchs aufhaltende Verpflanzung und verfahre also: Im März säe ich auf einem recht fruchtbaren und (der Erdflöhe wegen) ganz schattigen Flecken etwas Radiessaamen sehr dünne aus. Wenn sie nun erwachsen sind, durchsuche ich das Plätzchen, indem ich die Erde um die Knollen mit einem Messer etwas aufhebe, dabey sehe ich denn, welches die ächtsten und größten Stücken sind, an diese scharre ich die Erde gleich wieder heran und raufe auf der Stelle alle übrigen aus, worauf die stehengebliebnen Luft haben und aufwachsen können. In der Blüthe behandle man sie wegen des Ungeziefers, wie man blühende Kohlkräuter beschützt (s. oben bey den Nessen Abth. 1 Num. 8). Wenn die Sten-

Stengel und Schoten gelb sind, schneidet man sie an der Erde weg, und läßt sie im Hause nachreifen. Man hüte sich den Saamen nicht früher aus den Schoten zu machen, als wenn man ihn eben säen will.

Rapunzeln, Rewinzchen, Feld-Lämmer-Nüßchen-Sallat, Mausöhrchen.

Erdreich. Mittelmässig.

Zeit der Aussaat. Vom Ende Julii, bis in den December, s. davon auch schon oben beym Löffelkraut. Saame ist kleinkörnigt, deswegen muß man ihn ja nicht tief unter die Erde bringen, sondern nur flach einharken.

Verpflanzung. Geschieht niemals, er bleibt dick beysammen stehen.

Saamenerziehung. Wenn man ihrer eine Parthie stehen läßt, so gehen sie von selbst in Blüthe, man muß den Saamen, wenn er noch grün ist, abschneiden und an den Stengeln nachreifen lassen, sonst fällt er aus.

Nutzung. Ein im späten Herbst und Winter angenehmer Sallat.

Rettig.

A. Frührettig.

Erdreich. Fruchtbar and locker, aber ja nicht frisch gedüngt.

Zeit der Aussaat. Anfang Mays. Man machet Löchergen zweyer Querfinger tief, jedes 1 Fuß vom andern.

Verpflanzung. Man legt um mehrerer Gewißheit willen in jedes dieser kleinen Löcher mehr denn 1 Korn, und läßt hernach, wenn man die schlechtern auszieht, in jedem Loch nur 1 Pflanze stehen.

Uebrige Wartung. Behackt und feucht gehalten.

Nutzung. Im Junius speißt man sie schon.

B. Winterrettig.

Erdreich. Wie oben.

Zeit der Aussaat. Niemals früher als Anfang Julii, sonst schoßt er in die Höhe. In Löcher wie oben.

Verpflanzung. Fällt weg, wie oben.

Uebrige Wartung. Man lasse es der gemachten Aussaat niemals an Feuchtung fehlen, sonst keimen sie schlecht und haben auch Mühe, sich gegen die Erdflöhe zu erstärken. Wenn ihre Wurzeln groß werden und mit dem Obertheil über die Erde hervor stehn,

muß

muß man etwas anhäufeln, sonst wird der Kopf der Wurzel hart und holzicht. In meinem Garten geschieht es fast alljährlich, daß die grünliche Kohlraupe, wenn sie fast gar nichts von Kohlgewächsen (die ich meist auf freyem Felde baue) bey mir findet, die Winterrettige dermassen überzieht, daß sie kein Blatt mehr behalten. Einige Mittel hiergegen s. Abth. 1 N. 8.

Saamenerziehung. Etliche von den stärksten und schwärzesten Wurzeln muß man im October aus dem Lande heben, in der Saamengrube (s. die Note darüber beym Kohlrabi) durchwintern, und im März bey guter Witterung zur Saat einpflanzen, eben so tief, als sie vorhin gestanden haben. — Um hingegen von den obigen Früh- oder Sommerrettigen Saamen zu bekommen muß man einigen Saamen von ihnen im halben Julius säen, die daraus erwachsenden Wurzeln im Herbst ausheben, und in der Saamengrube gleich denen Winterrettigen durchbringen, worauf die Herauspflanzung im März ebenfalls die nemliche ist. Dächte man, daß man einige Sommerrettige von der Maysaat noch im nemlichen Jahre aufschossen lassen könnte, so ists wahr, man würde reifen Saamen bekommen, allein solchen, dem das frühzeitige Schossen zur Art geworden wäre und aus welchem folglich nur schlechtes

tes Zeug fallen müßte. — Befruchtungsmaterie! (Abth. 1. Num. 3.)

Nutzung. Eigentlich werden die Wurzeln blos mit Salz und Butterbrod gleich den Radieschen gespeist, man kan sie aber auch als Gemüs ans Fleisch kochen, ingleichen in Scheibchen zerschnitten wie Gurkensalat essen. — Da die Winterrettige den Frost nicht vertragen, so muß man sie im October bey Zeiten ausheben und (nachdem ihnen das Laub bis ans Herz verkürzt worden) in den Erd- und Brettergruben aufheben; die schlechtesten von ihnen aber kan man in einen warmen Keller in feuchten Sand einschlagen und nach Nothdurft begiessen, so treiben sie eine Menge junger Herzkeime heraus, welche man abnimmt, zertheilt und mit Eßig und Oel, als einen guten Salat speiset. — Sie gehören zu den gesunden Speisen, ausgenommen da, wo man Blutwallung und Blähungen zu verhüten nöthig hat, denn letztere vermehren sie gar sehr und woferne man zumal Bier auf sie trinket, kan man in die beschwerlichste Windcolik verfallen. — Bey Steinschmerzen ists ein vortrefliches Mittel, wenn man fleißig etwas geschabten Rettig in 1 Löffel voll reinen Baumöl einnimmt. Auch ist mir ein Beyspiel bekant, da einer durch ein verschlucktes Katzenhaar (welche man insgemein für süchtig und sehr schädlich hält) hef-

heftig erkrankten Person von einem erfahrnen Arzt der häufige Genuß des Rettigs verordnet ward. Die Perser essen, nach Gmelins Bericht, beym Husten gekochten Rettig und schätzen seine Arzneykräfte überhaupt sehr hoch.

Rhapontika, Rübrapunzel, gelber Weydrich, Onagra, Lysimachia lutea corniculata g).

Erdreich. Fett und fruchtbar.

Zeit der Aussaat. Nicht früher, als im halben April, sonst schossen viele Pflänzchen. Saame darf gar nicht tief in die Erde kommen, deswegen säe ich ihn am liebsten in Töpfe und Kästen, in denen ich flach liegendes Gesäm weit besser warten und ungleich früher ins Aufgehen bringen kan, s. beym Basilic. ꝛc. ꝛc.

Ich habe auch bemerkt, daß die Sperlinge den Saamen von der Erde wegfressen. — Sie säet sich auch von selbst, allein darauf verlasse sich niemand, weil dergleichen wildgewachsne Pflänzchen fast immer voreilig schossen, und keine grossen Wurzeln geben.

Verpflanzung. Geschieht so bald die Pflänzchen diejenige Grösse haben, bey welcher

g) Nach Linneischer Benennung Oenothera biennis.

cher man den Sellri verpflanzt, und zwar vor einem guten Regen, ohne welchen man durchs Giessen und Schatten machen, (s. Abth. 1. Num. 4.) helfen muß, sonst gehen viele Pflänzchen wieder zurück.

Uebrige Wartung. Behackt und gejätet gleich andern Wurzelgewächsen. — Im October hebt man sie sämtlich aus, denn ob sie wohl im Lande keineswegs erfrieren würden, so stünde doch zu befürchten, daß die Mäuse, welche nach ihnen äusserst lüstern sind, alles auffressen würden, welcher Gefahr man bey Aufbewahrung der Wurzeln in Gruben wenigstens Anfangs noch entgeht; nicht zu gedenken, daß man sie in den Gruben besser zur Hand hat, und das Gartenfleck zur rechten Zeit entlediget wird, folglich auch noch vor Winters umgegraben werden kan. — Vor 2 Jahren glaubte ich ein volles Beet von dieser Wurzel zu besitzen, als ich sie aber zu Ausgang Octobers ausheben ließ, fand sichs, daß sie allesamt von den Mäusen aus der Erde weggefressen waren; äusserlich war solches nicht zu sehen gewesen, denn die Obertheile der Wurzeln standen noch, und die Blätter, welche platt an der Erde wegwachsen, lagen auch noch unverrückt.

Saamenerziehung. Man kan entweder im März ein Paar von denen in Gruben durchwinterten Wurzeln zum Saamen

tragen einpflanzen, oder auch schon im vorigen Jahr etliche tüchtige Pflanzen hier und da hin in den Garten auf solche Plätze gepflanzt haben, auf welchen die Mäuse nichts vermuthen; gräbt man nun zumal noch im Herbst das Land rings um diese zerstreuten Pflanzen um, so ziehen sich die Mäuse um so viel weniger darnach, und die Pflanzen kommen unbeschädigt durch den Winter. Man kan auch die Gifterbsen (Abth. 1. Num. 8. bey den Mäusen) ab und zu darneben streuen, um das Ungeziefer zu bewirthen. — Ihre wohlriechende und schöne Blume ist meist nur bey Nacht offen, und der reife Saame (welcher leicht ausfällt) folgt im Ueberfluß.

Nutzung. Wurzel in allen Stücken wie Sellri gebraucht.

Rocambole, Schlangenknoblauch.

Erdreich. Fruchtbar, aber ja nicht frisch gedüngt.

Wenn zu Ausgang Septembers das Laub der alten Stöcke gelb geworden, muß man sie ausheben, die Nebenbrut ablösen, und anderwärts aus einander pflanzen, jede Bolle einer Queerhand weit von der andern. Eben so kan man auch die oben auf den Stengeln wachsenden Zwiebelknöpfchen, wenn der Stengel selbst gelb worden, abnehmen und

und pflanzen, indem sie der Nebenbrut völlig gleich nützen. Was an Brut und Knöpfen nicht gepflanzt werden soll, wird zur Speise in einer Kammer aufgehoben.

Nutzung. Wird statt des Knoblauchs beym Spicken der Schöpsenkeulen und in allerhand Brühen gebraucht; zu letzterm Behuf darf man nur die Schüssel oder den Teller, auf welchem angerichtet werden soll, mit einer aufgeschnittnen Bolle reiben und die Brühe darauf ausgiessen, so bekommt sie guten Geschmack.

Rüben.

A. Weisse-Herbst-Kelch-Guckel-Rüben.

Sie gehören eigentlich blos aufs Feld, und werden Aeckerweis erzogen.

Erdreich. Fruchtbar, aber nicht frisch gedüngt.

Zeit der Aussaat. Vom Anfang Julius bis zu Ende. Am besten gleich vor einem tapfern Regen, damit sie fein gleich aufgehen und dem Ungeziefer entwachsen. — Früher gesäet würden mehrentheils schossen.

Uebrige Wartung. Im September können sie schon einzeln zur Speise ausgezogen werden, im October aber schaft man sie sämtlich herein in die Gruben, Gewölbe und Keller.

Saa-

Saamenerziehung. Bey der Hereinschaffung im October liest man die schönsten Rüben aus, schneidet ihnen das überflüßige herumhängende Laub ab und setzt sie alsobald auf ein Gartenbeet oder Quartier ins freye Land ein. Dabey verfährt man wie bey gewöhnlicher Umgrabung eines Stückes und lehnt die Rüben allemal an diejenige Queerfurche, welche, nachdem man einige Spatenstiche hinter sich gegraben, immer aufs neue entsteht; man setze sie nicht dichter zusammen, als so, daß jede Rübe 1 Handbreit von der andern absteheт. Der Tiefe nach müssen sie so stehen, daß das Herz einer jeden Rübe annoch Fingersdick Erde über sich habe. Hier erfrieren sie keineswegs, sondern schossen (wenn Hühner und Haasen die Keime nicht verderben können) bestens. — Befruchtungslehre! Abth. 1. Num. 3.

Nutzung. Vom Küchengebrauch, s. unten. — Die Schaafe werden ausnehmend fett, wenn man sie in einem eingesperrten Raum recht reichlich mit zerschnittnen Rüben, die man mit Salz und Hafer vermengt, füttert und dabey täglich nur einmal tränkt. — Hätte man dermassen viel Rüben, daß man sie nicht gut aufschütten könnte, und ihr Verderben über einander besorgen müßte, so lege man sie folgendergestalt ein: Man wäscht sie rein, zerstampft sie in kleine Stücken

cken, und legt sie schichtweis mit Salz in ein Gefäß, hierauf werden sie in diesem Fasse scharf zusammengepreßt, wie das Sauerkraut und zu öberst mit einem beschwerten Deckel verwahrt. Sind nun die frischen Rüben verthan, so muß man dem Vieh unter sein übriges Futter die eingelegten mischen.

B. May- oder Tellerrüben.

Erdreich. Wie oben bey den vorigen.

Zeit der Aussaat. Anfang Mays.

Verpflanzung. Man verzieht sie blos, welches Verziehen aber unumgänglich nöthig ist, weil sie platten Wuchses, nach Art der Radieschen sind, und sich folglich, wenn sie gedrängt stünden, nur verderben würden.

Uebrige Wartung. Sie sind dem Erdfloh äusserst unterworfen, auch ziehen die Regenwürmer ihnen Schaden zu, wenn man nicht gleich bey der Aussaat Multer aufgestreuet hat. Wollen feucht stehn. Im Junius speist man sie schon, weil sie dann nicht mehr grösser werden, sondern schossen.

Saamenerziehung. Zu Ausgang Jul. säe man etwas Mayrübensaamen sehr dünne auf ein schicklich Plätzchen, auf eine nicht so austrocknende Lage. In der Hälfte October hebt man diese Wurzeln aus, erwählt sich die stärksten und plattsten, und durchwintert sie in der Saamengrube, aus welcher sie im

März

März bey guter Witterung genommen und allgemach abgehärtet, auch zum Saamentragen eingepflanzt werden, man setzt sie gerade so tief, als sie das vorige Jahr von selbst gestanden haben, und bevestiget die Stengel an einen beygesteckten Pfahl. — Der Saame von solchen Wurzeln, die im May gesäet worden und im Julius schoßten, taugt, mehrmaliger Erinnerung gemäß, im geringsten nicht, denn die aus ihm entspringenden Pflanzen werden stets zu voreiligem Schossen geneigt seyn.

Nutzung. In der Küche wie andre Rüben, doch erfordern sie ein zweymaliges Abbrühen, (Weggiessen des ersten Wassers, worinnen man sie gahr kocht) weil sie ausserdem etwas Herbes haben.

C. **Märkische** = Steck = Stichel = Treuge = Rüben.

Erdreich. Mager und sandig; weswegen sie auch so vorzüglich ächt im Brandenburgischen z. B. bey Telto ꝛc. wachsen. Auf fettem und feuchten Lande gehn sie aus der Art und werden viel zu groß.

Zeit der Aussaat. Nicht früher, als zu Ende Julii, — nach 6 Wochen müssen diese schon verspeist seyn und neue gesäet werden, denn wenn man sie länger, als 5 Wochen im Lande wachsen läßt, so arten sie in starke Rüben aus. Man mache deswegen

zwey Aussaaten, folglich auch die erste nicht zu stark.

Verpflanzung. Fällt weg und wird blos zwey Queerfinger aus einander verzogen.

Uebrige Wartung. Feucht muß man sie gar nicht halten, sonst würden sie stärker, als es ihre Art erlauben kan. Hat man im halben October noch welche im Lande, so hebt man sie dann aus und legt sie in Gruben, oder in Fässer, schichtweis mit Sand.

Saamenerziehung. Man müßte etliche von den ächtsten Rübchen in der Grube auswintern und im Frühling einpflanzen. Sonst ists aber wohl am besten, wenn man sich immer zu dem Saamen aus der Mark Brandenburg hält, denn dieser ist doch der Sorte am getreusten.

Je jünger und kleiner die Wurzeln von diesen 3 Rübenarten sind, desto wohlschmeckender und gesünder. Sie haben auflösende Kräfte und nähren stark, um welcher leztern Eigenschaft willen man auch gelernt hat den Brey von zerkochten Rüben mit gewöhnlichen Mehlteige zu durchkneten und daraus Brod zu backen. Je älter die Rüben, desto weniger gesund. An der Sonne gewelkte Rüben sind schwächlichen Constitutionen ebenfalls ungesund. — Die alten griechischen Aerzte liessen ein erfrornes Glied in heisse

Rü-

Rübensuppe stecken; heut zu Tag kennt man beßre Mittel h).

D. **Rothe Rüben, rothe Bete.**

Erdreich. Wie bey den weissen Rüben.

h) Z. B. folgendes: Man nehme ein Stück Seife, zerschneide es in kleine Stückchen, thue frische ungesalzne Butter, in Grösse eines Hühnereyes darzu, und so viel Salz, als man zwischen 5 Fingern halten kan; dann giesse man frisch gemolkne Milch nach Belieben hinzu und lasse diese Mischung auf gelinden Kohlen zu einer Salbe kochen. Mit dieser Salbe bestreiche man reine Umschläge und lege solches so heiß, als man es erleiden kan, auf das erfrorne Glied, so bald aber die Salbe auf selbigem erkaltet, müssen gleich von der beständig aufgewärmten neue Umschläge bestrichen und aufgelegt werden, womit man (nach Beschaffenheit des Uebels) einen Tag lang anhält und während dem Gebrauch alle neue Erkältung verhütet. Dieses Mittel ist überaus bewährt. — Für 6 Pfenn. Alaun in einen grossen Topf mit Braunbier geworfen, dieses gekocht, in eine Wanne ausgegossen, die erfrornen Füsse ꝛc. so heiß man es erleiden kan, als in ein Fußbad hinein gestellt, und wenn man sie nach einiger Zeit wieder heraus nimmt, mit wildem Katzenfett (für 1 Ggr.) überall bestrichen und zu Bett gegangen — ist ein Mittel, für welches ich zwar noch nicht völlig stehen will, das aber in den desperatsten Fällen, wo schon von Ablösung des Glieds die Rede war, geholfen haben soll.

Zeit der Aussaat. Nicht früher, als Anfang Mays. Einige säen sie aufs Mistbeet und pflanzen sie hernach heraus, allein, welch ein Ueberfluß! — Gemeiniglich legt man den Saamen in Furchen, die man mit der Hacke, wie zu Bohnen oder Erbsen, zieht, weil aber dabey der Saame, der in der That zu den kleinkörnigten gehört, (wenn er gleich dem ersten Ansehn nach groß deucht) leichtlich zu tief unter die Erde kommt und sodann überaus schlecht aufgeht, so pflege ich ihn seit einigen Jahren übers flache Beet weg zu säen und ihn gleich andern z. B. Pastinaksaamen unterzuhacken.

Verpflanzung. Fällt demnach ganz weg. Blos auf 8 Zoll aus einander verzogen.

Uebrige Wartung. Behacken. Blätter nicht früher abgeschnitten, als zur oben (b. Pastinak) bestimmten Zeit. Im October hebt man sämmtliche Wurzeln aus, schneidet wie bey allem dergleichen erforderlich das Kraut, doch ohne Beschädigung der innersten Herzblätter, hinweg und schaft sie in die Erd- und Brettergruben. Im März holt man sie aus letztern hervor, nimmt ihnen auch noch die Herzen nebst dem Obertheil der Krone um das Schossen zu verwehren und schlägt sie anderweit ein, s. b. d. Möhren.

Saamenerziehung. Etliche von den längsten stärksten und dunkelröthsten Wurzeln liest man im October aus, durchwintert sie in der Saamengrube, und pflanzt sie unter allmähliger Abhärtung zu Ausgang Märzes auf dasjenige Plätzchen wo sie blühen sollen. — Befruchtungslehre! —

Nutzung. Auch die Blätter der rothen Rüben lassen sich als ein gutes Grünkraut essen, und sind in Ermangelung des Spinats (der zu dieser Zeit schon blüht), wenigstens für das Gesinde, sehr nutzbar. Weil aber das Abblatten im Sommer den Wurzeln schadet, so säe man zu Ausgang Aprils auf ein fett gedüngtes Plätzchen etwas rothe Rübensaamen ziemlich dick, bey welchen denn die Absicht ist, daß man sie öfters abblatten könne, ohne auf ihre Wurzeln Anspruch zu machen. Man könnte sie zu diesem Behuf bereits im halben December säen, da sie denn zeitig abzublatten taugen, aber freylich auch hernach gleich aufschossen würden. — Die Wurzeln werden um zum Gebratnen gegessen zu werden folgendergestalt eingemacht: Man wäscht sie rein, kocht sie gahr, legt sie in kaltes Wasser, zieht ihnen die äussere Haut ab, zerschneidet sie der Queere nach in Scheibchen, und gießt endlich abgesottnen, aber wieder kalt gewordnen, Eßig darüber also, daß er sie gänzlich bedeckt, worauf

auf sie im Kühlen zur Speise aufgehoben werden. Man kan bey diesem Einlegen etwas zerschnittne rohe Merrettigwurzel, Kümmel und Coriander darzu thun, doch allemal wenig, sonst wird die Speise hitzig, da sie doch ausserdem eine vortrefliche, kühlende und eröffnende Nahrung abgeben. Der Saft der rothen Rüben-Wurzeln in die Nase gezogen macht niesen und zieht dadurch böse Feuchtigkeiten, die zu Zahnweh, Verstopfung und Kopfweh Anlaß gegeben hätten, aus dem Kopf. Ein Stückchen zerquetschter Mangold (eben also applicirt) soll eben diese Würkung beweisen, aber durch sehr heftiges Niesen und Erbrechen würken, folglich nur mit grosser Vorsicht anzuwenden seyn.

Safran [i]).

Erdreich. Fruchtbar und mit Sand gemischt, aber nicht frischgedüngt.

Man

i) Viele verwechseln ihn mit dem Safflor, da doch letzterer ein Sommer- und keineswegs ein Zwiebelgewächs ist, auch blos von Betrügern unter den Safran gemischt, eigentlich aber nur dazu gebraucht wird, daß man mit seinen Staubfäden roth färbt, mit dem Stroh die Schaafe, mit den Kernen die Hühner und Tauben ingleichen die Oelmühlen füttert. Andern Thieren sollen diese Kerne schädlich seyn.

Man grabe im halben August ein gewöhnliches Küchenbeet 2c. gehörig um, trete es wieder ein wenig zusammen, damit es sich etwas setze, und setze in selbiges alsobald die Safranzwiebeln, ohne sie zu drücken oder zu beschädigen und also, daß jede Zwiebel 1 Handbreit von der andern abstehe, in gezogene Furchen oder Gräbchen und in solcher Tiefe, daß die aufrecht stehenden Zwiebelspitzen 2 Finger dick Erde über sich bekommen. Diese Zwiebeln blühen noch gegen das Ende des nemlichen Jahres und haben sodann den Winter über keiner Bedeckung vonnöthen; im darauf folgenden Jahr blühen sie im October; in jeder Blume stehn 3 röthliche Staubfäden, welche allein der wahre, an Speisen und als Arzney dienliche Safran sind; man zupfe diese Fäserchen, so bald sich eine Blume aufthut, früh oder abends alsbald heraus und lege sie im Haus auf reines Papier, wodurch sie trocken und zum Aufheben geschickt werden.

Nach 3 vollen Jahren hebt man im halben August die Safranzwiebeln aus, nimmt ihnen die, solcher Zeit über angesetzte, Brut ab und legt davon ein neues Beet nach obiger Anweisung an. Versteht sich aber, daß man ein Beet nimmt, worauf noch kein Safran gestanden.

Nutzung. Der gewöhnlichste in Brühen, Kuchen und Arzneymittel ist sehr bekant. — Er besitzt lindernde und auflösende Kräfte, braucht man ihn aber häufig und in starken Portionen, so nimmt er den Kopf ein und benebelt, welche Empfindung den Türken und Persern, die sich von Jugend auf an ihn und an das Opium stark gewöhnen, sehr angenehm ist, uns aber, die wir nicht daran gewöhnt worden, würklich undienlich wäre.

Salbey.

Erdreich. Mittelmässig, und niemals frischgedüngt [f]).

Zeit der Aussaat. Anfang Aprils. Multer gegen die Regenwürmer.

Verpflanzung. Sind die Pflänzchen aufgegangen, so verzieht man sie vorläufig, und wenn sie fingerhoch erwachsen sind, setzt man sie von da aus weiter, jede 1 Fuß weit von der nächsten. Man pflanzt sie gern zu Einfassungen des Küchenlandes, statt des Buxes.

Uebrige Wartung. Salbeystöcke welche 2 höchstens 3 Jahr nach der Verpflanzung

f) Denn wenn sie frischen Mist unter sich haben, so treiben diese perennirenden Gewürzkräuter so stark und geil, daß hernach wieder vieles von ihrem weichlichen Schuß erfrieren muß.

zung unausgehoben gestanden haben, sind alsdann dermassen bestockt, daß sie, wenn man sie noch länger in diesem Zustand lassen wollte, sehr grob und dickbuschigt aussehen und einander verdämpfen würden, also daß keine jungen Beypflanzen austreiben wollen, da doch die alten häufig dürre werden. Dieserwegen hebe man sie in der letzten Hälfte des Augusts [l]) aus dem Lande (im März kan es ebenfals geschehn), reisse jeden Stock in so viele Theile als man bewurzelt antrift, und setze jeden Theil zu einer neuen Einpflanzung rc. wieder ein, doch also, daß die Stengel der Stöcke, welche zuvor über dem Lande gestanden, unter dasselbe und folglich tieffer kommen als ehmals, da sie denn aus dem in die Erde gekommenen jungen Holz ebenfalls fassern und sonach gewisser einwurzeln, als wenn man sich blos auf die alten Wurzeln verläßt. S. die Parallel hierzu in meiner Baumgärtnersammlung beym Weinstock S. 104.

Diejenigen Stöcke, welche Saamen tragen sollten, müssen mit den Abschneiden der Zwei-

l) Gemeiniglich setzen die Gärtner ihre perennirenden Staudengewächse später; ja oft noch nach Michaelis um, wenn sie aber bedächten, wie schlecht sich diese spät verpflanzten Stöckgen vor Eintritt der Kälte bewurzeln, so würden sie sich dessen schämen.

Zweige, welches man um die Blätter zu haben unternimmt, verschonet werden, sonst würden sie nicht blühen können.

Nutzung. Die Blätter grün und getrocknet, geben einen vortreflichen blutreinigenden Thee ab, welcher manchen z. B. denen Müttern, die nach Entwöhnung eines Kindes dem Austreten der Milch wehren wollen, ganz besonders anzurathen ist. Wenn man 3 Hände voll Raute m) und eben so viel Salbey nimmt, beydes zerhackt, und 3 Quartier (Maaß, Kanne) süssen Rahm (Rohm, Sahne) dazu thut, solches 24 Stunden lang in einem steinernen Gefässe stehn läßt, hierauf aber gewöhnlichermassen zu Butter schlägt (buttert), die erlangte Butter durch ein grob leinenes Tuch ringet, damit die Kräuter zurück bleiben, so hat man hieran die Kräuterbutter, welche hauptsächlich den Schwindsüchtigen, die davon, so oft sie hungert, ein Butterbrod, sonst

m) Die Raute gehört allerdings auch in den Küchengarten. Man säet ihren Saamen in April, vermehrt sie desgleichen durch Zertheilung der Stöcke im August. Der reife Saame kan an die Apotheker und Speccereyhändler verkauft werden, und die grünen Blätter sind auch für manchen Gesunden, der jene Kräuterbutter nicht erst bereiten will, auf gewöhnlicher Butter zerhackt zu essen dienlich.

sonst aber nichts darneben essen müssen, ungemein zu empfehlen ist.

Sommersallat, Lattich.

Erdreich. Kan nicht leicht zu fett seyn.

Zeit der Aussaat. Im halben December; dieser geht, wenn er warm liegt, und das Land nicht zu schwer ist, in den ersten Tagen Märzes auf. Sodann wird vom Ausgang Februars an, bis in den Julius, nach jedes Belieben und Bedürfniß von 14 Tagen zu 14 Tagen dergleichen gesäet. Man säe ihn ja nicht zu dick, sonst wird wahrhaftig selbst aus den ächtsten Saamen das schlechtste Zeug, welches nicht schließt, sondern schlottert und schoßt; auch hacke man ihn nie zu tief in die Erde.

Verpflanzung. Die Pflanzen dürfen durchaus nicht so groß seyn, sonst schlagen sie nicht gut an, man muß sie mit vollen, unverkürzten Wurzeln ausheben, welches ihr baldiges Einwurzeln ganz ungemein befördert. — Wer lange Zeit grosser Quantitäten Sallat (z. B. zur Speisung vieles Gesindes) benöthigt ist, der besäe ganze Beet ziemlich dick und lasse den daraus erwachsenden Sallat unverpflanzt erwachsen, da er denn zu derben Stauden kömmt und alsdann

nach

nach einander an der Erde weggestochen wird, denn wollte man zu diesem Behuf den Sallat verpflanzen, so würde man sehr vieles Land brauchen und mit grösserer Bemühung ebenfalls nicht weiter reichen. — Aller Sallat, welcher verpflanzt wird, muß 1 Fuß auseinander gesetzt werden, besonders die grosköpfigen Sorten.

Saamenerziehung. Man zeichne sich von den verpflanzten Stäudchen diejenigen, welche die schönsten und vestesten Häupter haben, diese lasse man aufschossen und gebe ihren Stengeln Pfähle gegen den Wind, und schneide dieselben alsdann tief an der Erde ab, wenn der 3te Theil der Saamencapseln aufgethan und mit wollichten Spitzen zum Wegfliegen fertig ist. Man stelle die abgeschnittnen Stengelbüsche unter ein Obdach, aufrecht stehend neben einander, und wende sie fleißig um, so reift der Saame vollends nach und kan ausgeklopft werden. Befruchtungsmaterie!

Wintersalat

ist von jenem blos dadurch verschieden, daß er durch spätes Säen zur Kälte gewöhnt und bey dieser Natur durch den Saamen fortgepflanzt worden. Sonst ist es einerley Saamen mit dem vom Sommerlattich.

Erdreich. Wie oben; bey der nachmaligen Verpflanzung aber muß es so beschaffen und gelegen seyn, als ich es oben bey Gelegenheit des zu durchwinternden Blumenkohls angab.

Zeit der Aussaat. Halber August. Sehr dünn [n]).

Verpflanzung. Anfang Octobers. — s. den Winterblumenkohl.

Uebrige Wartung. Zu Ausgang des Winters macht er, (zumal wenn die Pflanzen bey der Versetzung schon zu groß gewesen) oftmals traurige Figur und scheint gänzlich verfault; man sehe in solchem Fall bey guter Märzwitterung alsobald nach, ob die innersten Herzblätter eine grüne, gesunde Lebensfarbe haben, ist dieses, so hebe man die Stäudchen alsbald aus, und pflanze sie (nachdem ihnen alles Angefaulte abgeputzt worden) sogleich auf eine fette, warme Stelle, woselbst sie sich bald erholen und den vorgefaßten Entschluß, zu sterben, bereuen werden. Man muß dergleichen Pflänzchen, die mit der Fäulniß zu kämpfen gehabt haben, die Wurzelspitzen vor dieser Umpflanzung etwas verstutzen.

letzt-

n) Und nicht auf eine heisse Stelle, denn da wachsen sie dergestalt, daß sie vor der Verpflanzung zu groß werden und sich sodann im Winter selten erhalten.

letztverwichnen Winter kamen einige Sallatpflänzchen, welche von selbst unten auf den Grund eines ausgeworfenen und vom Mist erledigten Mistbeetkastens aufgegangen waren, überaus glücklich ins Frühjahr. Dies leitete mich auf die Idee, ob nicht diese, den Winter über ledigen, Gruben der Mistbeetkasten sehr dienlich seyn dürften um unten in ihrer Tief dergleichen Pflanzwerk zu durchwintern, von wannen man es im März — (und früher braucht man ja nicht den Mist einzutreten —) heraus aufs freye Land verpflanzen könnte.

Nutzung. Ist bekant. — Der Wintersalat hat in manchen und zwar in rauhen Frühjahren einen zähen und unangenehmen Geschmack, welchen zu vertreiben, man die Stauden vor der Zurichtung etliche Stunden lang in frischgeschöpftes Brunnenwasser legen muß. — Sehr sonderbar ists allerdings und der zureichende Grund nicht abzusehen, um dessenwillen man beym Salat die Ausnahme von aller sonstigen Regel gemacht hat, seine Blätter **roh** und ungekocht zu essen; er wird dadurch offenbar schwer verdaulich und ungesund; Oel und Eßig, womit wir ihn übergiessen, machen ihn noch schwerer zu verdauen [o]). Gekocht ist er eine leichte

o) Eben deswegen nennt Hr. D. Zückert das Verfahren derjenigen sehr verkehrt, welche einen Pa-

leichte zuträgliche Speise, schmeckt auch vielen, besonders mir, also am besten. — Ein Löffel voll ausgedruckten Sallatsafts soll einen Hund auf der Stelle tödten, welches mir um so viel wahrscheinlicher vorkommt, da diese Pflanze, vornehmlich wenn sie groß und dem Aufschossen nahe ist, eine Milch in sich faßt, welche klebrig, zäh und bitter, auch vermuthlich, (gleich den mehresten milchigten Pflanzensäften) scharf und beitzend ist.

Saturey, Zatrey, Bohnenkölle.

Man nennt es hier zu Lande auch Pfefferkraut, welche Benennung aber unrichtig, weil sie zur Verwechselung dieser einjährigen Pflanze mit dem obenbeschriebenen perennirenden wahren Pfefferkraut verleitet.

Erdreich. Nimmt vorlieb.

Zeit der Aussaat. Halber April. Auf ein Plätzchen, wo er unverpflanzt stehen bleiben

Patienten durch Reichung eines sehr gewöhnlichen Gemengsels von allerley rohen Frühlings Kräutern nebst Oel und Eßig laben wollen. Dergleichen Kräutersallat ist denen Gesunden zu erlauben, dem Schwachen hingegen muß man diese Kräuter, wenn man sie um ihrer eigenthümlichen Kräfte zu reichen für gut findet, in schwachen Fleischbrühsuppen geben.

ben kan. Nicht zu tief, denn es ist kleinkörnigter Saame.

Verpflanzung. Wird, wie gesagt, erspart, und blos etwas verzogen.

Uebrige Wartung. Man schneide seine belaubten Zweige, wie den Majoran, ab, — man kan sie auch alsdann auf den Winter trocknen. — Er pflegt sich von selbst zu säen, man darf nur, wenn sein Saame reifen will, das Erdreich zwischen den Stöcken etwas aufwühlen, so wird es locker und holpricht, also, daß der ausfallende Saame gut zu liegen kommt, indem die nachfolgenden Regen das Land wieder eben machen und ihn (ganz seicht, wie ers verlangt) damit bedecken.

Saamenerziehung. Einige grosse Büsche läßt man **unabgeschnitten** in Blüthe gehn.

Nutzung. Die Blätter sind in einigen Saucen, vornehmlich aber unter denen zerschnittnen Bohnenschoten von vortreflichem Geschmack.

Sauerampfer.

Die hier vorkommenden Regeln gelten hauptsächlich von der spanischen Sorte mit langen Blättern, denn der gemeinere rundblättrige Sauerampf wächst ohne alle Beyhülfe von selbst.

Erdreich. Fruchtbar.

Aller 3 Jahre muß man die alten Stöcke gänzlich ausheben, zertheilen (d. h. die Beypflanzen abnehmen) und auseinander pflanzen, jedes Stöckchen 1 Fuß weit vom andern. Die Zeit hierzu ist der halbe August oder März. Länger als 3 Jahr lasse man ihn ja nicht unzertheilt, sonst entkräftet er sich durchs Drängen und erfriert alsdann leicht, welches doch bey jungen Stöcken niemals der Fall ist.

Nutzung. Die im Frühling jung ausschlagenden Blätter sind in Suppen, als Sallat und zum Gemüß an Hühner, Tauben und Lammfleisch ꝛc. eben so angenehm, als gesund.

Savoyerkohl.

Erdreich. Frischgedüngt, wie bey allen Kohlarten.

Zeit der Aussaat und Verpflanzung, auch übrige **Wartung** nach denen beym Blumenkohl, Kohlrabi und Kraut bereits ertheilten Regeln.

Im Herbst wird er, zugleich mit dem Kraut aus dem Felde herein geschafft und zwar mit seinen ganzen bewurzelten Strünken, damit man ihn aufs neue nahe am Hause einschlagen und nach und nach consumiren könne. Diese Einpflanzung geschieht ins freye Land, nach denen oben bey Gelegen-

heit des Krauts angegebnen Regeln; hier halten sie sich gut, werden aber doch von Frost und Nässe dergestalt befallen, daß oft die schönsten, größten Köpfe gänzlich verfaulen; dieserwegen müßte man sie bald consumiren, oder (mit ausgeschnittnen Köpfen) wie das Kraut, auf Stroh in eine Kammer ꝛc. legen; besser aber, als alles dieses, wäre es wohl gethan, (wiewohl ich es bis jetzt weder gelesen noch gesehen, sondern blos aus eigner Speculation erdacht habe) wenn man sie, wie sie mit ihren bewurzelten Strunken im Herbst herein gekommen sind, in die aufgelockerte Erde (Fußboden) einer ungediehlten und ungepflasterten, gegen den Anlauf des Viehes gesicherten Holzkammer oder Wagenschuppe einpflanzte; hier stünden sie unter einem Obdach gesichert vor Nässe, schneidender Frostluft und jählings aufthauender Sonne: Die nöthige Feuchtung könnte gleich bey dem Einsetzen durch einiges Begiessen gereicht werden.

Saamenerziehung. Wie oben beym Sommerkraut.

Nutzung. Gleich andern Krautköpfen.

Schallotten, Scharlotten, Eschlauch.

Erdreich. Nicht frisch gedüngt, vielmehr ganz leicht und etwas sandig.

 Die

Die Vermehrung zu bewerkstelligen hebt man Schallottenstöcke, welche bereits 2 Jahre unausgehoben gestanden, zu Anfang Augusts, wo die Zwiebeln reif und das Laub verwelkt ist, an einem trocknen Tage aus der Erde, legt sie auf einige Tage unter ein schattiges Obdach zum Abtrocknen hin und löst ihnen alsdann die angesetzte Nebenbrut ab. Von diesem durch Zertheilung ertheilten Zwiebelhaufen liest man etliche längliche, mittelmäßig-grosse aus, und pflanzt sie alsobald ½ Fuß auseinander, der Tiefe nach müssen sie 2 Finger dick Erde über sich haben. Die übrigen, besonders die grösten Zwiebeln hebt man den Winter über in einer trocknen Kammer zur Speise auf. Nach dieser in der 2ten Hälfte Augusts unternommenen Pflanzung ist es sehr gut, wenn man im October 2 Finger dick alten verwesten Kuhmist über das bepflanzte Beet her streuet, dessen Fettigkeit sich, zu ungemeiner Beförderung des Wuchses, den Winter über zu den Zwiebeln hinabsenkt, ohne ihnen dasjenige Nachtheilige zuzuziehen, welches erfolgen müßte, wenn die Pflanzen auf Mistland stünden. — Zur Noth kan man auch von denen obig aufgehobenen, eigentlich zur Speise bestimmten, Zwiebeln im März eine Pflanzung machen.

Schnittlauch, Hohllauch, Johannis- oder Jacobslauch.

Erdreich. Mittelmässig.

Im April oder Ausgang Augusts hebt man die alten Stöcke aus, zertheilt sie nach ihren Beypflanzen und setzt sie also fort aufs neue. Man pflanzt ihn gerne zu Einfassungen statt des Buxes, und setzt allemal 3 bis 4 Pflänzchen in ein Loch, jedes solches Büschelgen muß einer kleinen Queerhand breit vom nächsten abstehn. In sehr fruchtbarem Lande bestockt er sich dermassen, daß man ihn höchstens 3 Jahre unzertheilt lassen kan, im gemeinern Boden kan er 4 Jahre lang beysammen bleiben.

Nutzung. Die hervortreibenden Frühlingsschlöttgen werden zerhackt und an Salläten und Brühen gegossen. Blähen sehr.

Scorzoner, Schlangenmord, schwarze Haberwurzel, Viperngras, Salsivi.

Erdreich und Zeit der Aussaat. Wie bey der Haberwurzel.

Uebrige Wartung. Die Vögel fressen den Saamen gern von der Erde weg, deshalb hacke man ihn ja gut ein, oder spanne ein feingestricktes Netz über das besäete

säete Beet, durch welches die Vögel verhindert werden sich aufs Beet zu setzen und in dessen Erde zu scharren. Man kan die Wurzeln 3 Jahre lang unausgehoben stehen lassen, denn sie haben das besondere, daß sie nach ihrem alljährlichen Schossen und Blühen keineswegs hölzern werden, sondern nach erlangter Reifung des Saamens eben so viel Saft bekommen, als hätten sie nicht geschoßt. Erfrieren niemalen, bedarf auch folglich des herbstlichen Aushebens nicht. Um sie zur Speise zu haben, nimmt man sie zu jeder, ausgenommen zur Schossenszeit, am besten aber im Herbst heraus. Wer sie an die Apotheker verkaufen will, hebe sie Anfang Mays aus der Erde, schabe ihnen die äussere schwarze Schaale (welche auch bey den Küchenzubereitungen allemal weggenommen werden muß) hinweg und lasse sie auf einem luftigen Boden ꝛc. trocknen, wobey sie dünn liegen und öfters umgewendet werden müssen.

Saamenerziehung. Ergiebt sich von selbst.

Nutzung. Die spanische Scorzoner ist die wohlschmeckendste. — In Suppen zerschnitten und als Zugemüs, wie Petersilwurzel. — Die Wurzeln müssen allemal erst ½ Stunde lang in frisch geschöpftes Wasser geweicht und dann noch gebührend abgebrü-

brühet werden, sonst schmecken sie gar medicinisch. — Wenn sie, wie Cichorie, gelinde gebrandt und mit würklichem Caffee zu gleichen Theilen gemengt werden, also daß man von einer Mischung eines halben Loths Scorz. mit ½ Loth würklichen Caffee einen Aufguß von 4 Tassen auf eine Portion rechnet, so ist dieser Trank angenehm und gesund; wie denn die ganze Wurzel grosse eröffnende, auflösende und blutreinigende Kräfte besitzt.

Sellri.

A. Wurzel-Sellri.

Erdreich. Muß frisch gedünkt und sehr fett seyn.

Zeit der Aussaat. Vom halben December an, bis in den April, ich säe ihn in der ersten Hälfte Märzes, und zwar in Töpfe und Kasten (s. beym Basilicum), wobey ich mich sehr wohl befinde. Man säe ihn ja nicht zu dick, sonst nimmt er, (wie alle Pflanzen, die sich drängen müssen) einen schmächtigen Wuchs und zeitiges Schossen an. — Wer ihn ins freye Land säen will, der streue gegen die Regenwürmer Multer auf. S. Abth. 1 N. 8.

Verpflanzung. Wenn die Pflänzchen 6 derbe Blättgen haben; ist er zu groß, so schlägt er nicht so leicht an. Man verletze die

die Wurzeln ja nicht und beobachte die wichtigen Vortheile, welche seinetwegen oben (Abth. 1 Nummer 4) befindlich. Jede Pflanze 1 Fuß von der andern; ist das Land (nebst der frischen Düngung) auch noch gewendet (wovon in meiner Baumgärtnersammlung S. 3), so wird der Wachsthum zum Erstaunen seyn. Ueberflüssige Pflänzchen hacke man in die Suppen.

Uebrige Wartung. Den Sommer über muß er fleißig behackt werden, und wenn die Wurzeln heranwachsen, also daß ihr Obertheil über die Erde hervorstehen will, muß man es durch mäßiges Behäufeln wieder hinunter bringen. — Zu Ausgang October müssen sämmtliche Wurzeln ausgehoben, am Laube, doch ohne Beschädigung des Herzens, verschnitten und in den Erd- und Brettergruben aufbewahret werden. Die Sellriwurzel hielte zwar mehrentheils den Winter, ohne zu erfrieren, im freyen Lande aus; allein je besser die Wurzel ist, desto mehr wird sie doch allemal von dem Froste geschwächt, auch sind ihr die Mäuse im freyen Lande zu gefährlich.

Saamenerziehung. Etliche von den schönsten stärksten Wurzeln werden in der Saamengrube durchwintert und unter allmähliger Abhärtung zu Ausgang Märzes herausgepflanzt. Wenn der Saame reifen will,

 nehme

nehme man ihn ab, sonst fällt er hernach gleich aus.

Nutzung. Als Zugemüs, ingleichen als Sallat in Scheibchen zerschnitten nebst Oel und Eßig, nicht weniger, wie Cichorie, zu Caffee. Einige essen die Wurzeln roh und ungekocht im Sallat, allein da ist er schwerverdaulich und gewiß auch nicht wohlschmeckend.

B. Krautsellri.

Er ist vom Wurzelsellri nur in so weit unterschieden, als auch der Wiesenkümmel von der Kümmelwurzel differirt (s. b. Kümmel).

Erdreich und Zeit der Aussaat. Wie oben.

Verpflanzung. Geschieht niemals, man läßt ihn dick beysammen, denn er soll keine eßbare Wurzel bilden.

Uebrige Wartung und Saamenerziehung. Völlig wie bey der kurzen oder Krautpetersilie.

Nutzung. Man schneidet das junge Laub oftmals hinweg und hackt es in die Suppen. Den Saamen, welchen er reichlich liefert, kan man an die Brandtweinbrenner verkaufen.

Den Sellri (und zwar in wildwachsendem Zustand, als Krautsellri) fand **Forster**, auf seinen Reisen nach dem fünften Welttheil,

theil, nicht nur in Neuseeland, sondern sogar auf dem äussersten Ende von Amerika, indem er bey dem dreymal öden Feuerland recht kräftig wuchs.

Senf.

Man hat 2 Sorten, die mit weißlichen, und die mit braunen Saamenkörnern.

Erdreich. Nimmt mit sehr mittelmäßigem Lande vorlieb.

Zeit der Aussaat. Anfang Aprils. Man säet ihn gleich so dünn, daß er unverpflanzt stehen bleiben kan.

Uebrige Wartung. Einige Schriftsteller wollen uns versichern, daß kein Erdfloh eine Senfpflanze benage; allein ich muß aus Erfahrung das Gegentheil behaupten, indem mir dieses Ungeziefer erst noch jetzigen Frühling sehr beträchtlichen Schaden daran gethan hat, so viel ist aber zuverläßig, daß der Senf den Erdflöhen nicht gar sonderlich schmeckt, daß sie ihn mehrentheils nur aus Noth angehn, und ihn nie dergestalt überwältigen können, daß man nicht noch immer das Meiste behielte. — Wenn die Schoten gelb und dürr werden, schneidet man sie ab.

Nutzung. Aus dem Saamen kan Oel geschlagen werden, welches eine Rücksicht ist, in welcher der Senf, da sein Anbau so leicht und manchen Hinderungen andrer Oel-

ge-

gewächse nicht unterworfen ist, zum häufigen Aussäen auf ganze Feldstücken, besonders anzuempfehlen wäre. — Gemeiniglich aber braucht man den Senfsaamen blos zum **Mostrich**, dessen Zubereitung folgende ist: Man stößt den Saamen zu Pulver, füllet damit ein schickliches (nicht metallnes, noch verglasurtes) Gefäß zur Hälfte an und macht es durch aufgegossenen frischen Most (Weineßig geht statt dessen ebenfalls an) gänzlich voll; es muß aber dieser Most oder Eßig zuvor abgesotten und hierbey ersterer wohl abgeschäumt worden seyn. Man rührt es hierauf gut um, und wenn es kalt geworden, setzt man es ins Kühle zur allmähligen Consumtion, wobey es wohl zugebunden seyn muß. Ist es beym Gebrauch allzu beissend, so versüsse man die jedesmal herausgenommene Portion mit Zucker und Wein. Wenn man 2 Unzen (4 Loth) zerstossenen Senfsaamen mit ½ Unze (1 Loth) zerpülverten Zimmt unter einander mengt und mit Honig, Weineßig und feinen Mehl zu einem Teige macht, aus letzterm aber Stangen oder Kugeln ꝛc. knätet, welche man an der Sonne oder in einem gelinden Ofen hart bäckt, so hat man hieran trocknen Senf, den man auf Reisen ꝛc. mit sich führen und dabey den fremden, welcher oft verfälscht und unrein ist, entbehren kan, man löst ihn jedesmal beym

Ge-

Gebrauche in weissem Wein oder Eßig auf. — Die Blätter der jungen Senfpflanzen kan man einigemal abschneiden und als eine Kohlspeise, wie Schnittkohl kochen. Man müßte ihn aber zu diesem Endzweck auf gedüngtes Land und schon im halben März aussäen um ihn zeitig und starktreibend zu haben.

Spargel.

Erdreich. Ein gewöhnlich gut gedüngtes Küchenland. Die vielen unnütz und weitläuftigen Verbesserungsarten, durch welche man vormals den Spargelboden einrichtete, werden jetzt billig verlacht.

Blos aus Saamen (und nicht auch durch Zertheilung der Stöcke, wie einige riethen) läßt er sich anpflanzen.

Zeit der Aussaat. Ende November und im December. — Auf sehr nassem Lande erst im Februar.

Man kennt jetzt zwey Arten der Aussaat: 1) in **Löcher.** Man erwähle ein schickliches Quartier des Küchengartens, trete auf solchem Beete ab, welche willkührliche Länge und gewöhnliche (4 Fuß haltende) Breite haben, auf jedem dieser Beete ziehe man nach der Schnur 2 Reihen der Länge nach, welche 2 Fuß aus einander laufen müssen, dann mache man in diesen gezognen Rei-

hen oder Linien Löcher, welche 8 Zoll tief, 1 Fuß weit und jedes 2 Fuß vom andern abstehend seyn müssen. Mitten in jedes Loch steche man ein dünnes, 1 Fuß langes, gerades Stäbchen ein, so daß es in dem Loche nur noch fingerlang hervorragt. Bey der Aussaat legt man in jedes Loch rings um das Stäbchen herum 4 Körner so, daß keines das andre berührt, und jedes 1 Zoll tief in die Erde gedrückt wird. 2) **Aufs flache Beet.** Man tritt auf dem erwählten Quartier eben solche Beete ab, macht aber jene Löcher nicht, sondern zieht der Länge nach etwa 6 gleich weit von einander abstehende Furchen, eben wie man sie zu den Gurkenkernen zu machen pflegt. In diese Furchen kommen die Kerne doch nicht gedrang zusammen, sondern so, daß man zwischen 2 Körnern wenigstens mit 2 Fingern fühlen kan.

Ein Quartier, auf welchem man Spargel in Löcher säen will, muß eigentlich (im Nachsommer) **gewendet** und mit altem Kuhmist wohl gedünget seyn; säet man aber auf flache Beete, so ist das **Wenden** zu entbehren, (denn die jungen Spargelpflanzen kommen doch anders wohin zu stehen;) ein wenig Düngung aber ist ebenfalls gut. Mit Pferd-, Schaaf- und Federvieh-Mist bleibe man weg, er verdirbt den Wuchs und Geschmack des Spargels. — Welche Art zu

säen ist von diesen zweyen die beste? Antw. die letztere. Das Säen in Löcher hat nemlich dieses gegen sich, daß — da diese Löcher nach der Aussaat den ganzen Winter über unzugeworfen und offen liegen bleiben sollten — es gar leicht geschieht, daß Mäuse, Maulwürfe ꝛc. ja schon der blosse abspülende Regen die oberhalb liegende Erde hinabführt, so daß die Löcher nach Abläuf des Winters oft gänzlich zugeschüttet erscheinen, aber auch hierdurch der allzu tief liegende Saame ersticken muß; dieses ist bey der Saat in flache Furchen niemals zu besorgen, denn sobald diese besäet und wieder zugescharret sind, kan nichts sie überschütten.

Verpflanzung. Fällt bey denen in Löcher gesäeten gänzlich weg, indem man blos (wenn von den gelegten 4 Körnern mehr denn Eins aufginge) die schwächsten herausreißt, (und wegwirft) also, daß dann in jedem Loche nur 1 Pflänzchen stehen bleibt. — Die hingegen in freye Furchen gesäeten werden also verpflanzt: Hätte man z. B. im December 1784 (oder Januar 1785) gesteckt, so gehen die Körner im April 1785 auf, man läßt sie wachsen, hält sie rein vom Unkraut und bekümmert sich übrigens nicht um sie. Im Anfang Aprils 1786 hebt man die Stöckchen mit einer Mistgabel vorsichtig aus, (wobey es freylich gut ist, wenn man sie bey der

Aus-

Aussaat nicht zu dick, wo das nachmalige Ausheben beschwerlich wird, steckte) verhütet jede Verletzung und pflanzt sie alsobald auf das zu Spargel bestimmte Quartier. Dieses muß bereits im Herbst 1785 tief umgegraben, wo nicht gar **gewendet** und zugleich erwähntermassen gut gedünget worden seyn; man tritt gewöhnliche Beete auf ihm ab, und macht darauf auf jedem eben solche **Löcher**, wie sie oben zur Aussaat beschrieben wurden, ausgenommen, daß sie einen vollen Fuß tief seyn müssen. Bey Einpflanzung gedachter jungen Stöcke oder Fechser werfe man unten in jedem Loch ein kleines Erdhügelchen auf, und stelle den Fechser (nachdem ihm die Wurzelspitzen beschnitten worden) also darauf, daß sich seine Wurzeln vom Hügel herab nach allen Seiten verbreiten, dann füllt man das Loch mit der herausgethanen Erde zur Hälfte an, gießt allmählig brav Wasser auf und wirft, unter allmähligem Zuguß von Wasser, noch etwas Erde hinein. Auf diese Art steht der gepflanzte Fechser gut, kan durch dieses **Einschlämmen** (dessen ich schon in meiner Baumgärtnersammlung p. 46 gedachte) baldigst wurzeln, und das noch nicht ganz zugefüllte Loch, in welchem er stehet, wird den Sommer über beym Jäten 2c. von selbsten gänzlich voll.

Uebri-

Uebrige Wartung. 1) Bey den Unverpflanzten, in den Löchern. Gesetzt man hätte im Herbst 1784 gesäet, und im May 1785 gedachtermassen verzogen, so bleiben die Löcher immer offen, man jätet fleißig und im halben October breitet man auf die ganzen Beete und in die Löcher gut zerfallnen alten Kuhmist, dieser bleibt den ganzen Winter über liegen, und seine Fettigkeit senkt sich mit der Winterfeuchtung hinab; im Frühling 1786 nimmt man ihn weg, und sobald alsdann die jungen Pflanzen hervorgetrieben haben, ziehet man im May das Stäbchen aus jedem Lohe heraus, und füllet jedes mit guter Erde gänzlich zu, worauf das ganze Beet Eine Gleiche hat. Im October hackt man die Erde zwischen den Stöcken, doch ohne im mindesten ihnen zu nahe zu kommen, etwas auf, sodann wird alsobald von einem andern Gartenfleck her, (oder von einer Leede und Rasenplatz) fruchtbare Erde zugefahren und mit solcher sämtliche Spargelbeete also belegt, daß sie 5 Zoll höher als der übrige Gartengrund werden [p]); auf dieses erhöhete Erdreich kommt alsdann wieder solcher Kuh-

p) Dies Verfahren gründet sich auf die Erfahrung, daß die Stärke und Dicke der Spargelstangen von der Höhe des Erdreichs abhänge, welches der Stock über sich hat.

Kuhmist, wie im vorigem Jahr, und wenn auch dieser ausgebreitet worden, müssen die, schon ziemlich langen, Stengel der jungen Stöcke, also abgeschnitten werden, daß die Sturzel noch so eben über den aufgebreiteten Dünger hervorragen. Wollte man diese Stengel früher, wo sie noch grün sind, abschneiden, so würde man dadurch den Umlauf des Safts nachtheiligerweise stören, und auch wohl so tief an der Erde abschneiden, daß bey nachmaliger Erhöhung und Ueberdüngung des Landes die Stengel nicht mehr herausguckten, folglich auch mit der obern Luft keine Gemeinschaft mehr hätten und wie begraben lägen. Im März 1787 schaffe man den aufgestreuten Mist meist hinweg und erhöhe sämtliche Spargelbeete durch neu herbeygeführte Erde abermals um 3 Zoll. Im October lockert man (eben wie den Herbst des vorigen Jahres) auf, erhöhet abermals auf 3 Zoll, überdünget auch und schneidet letztlich die Stengel ab. — Nunmehr haben diese Stöcke 1½ Fuß Erde über sich (nemlich das mitgerechnet, was die Tiefe der Löcher, worinnen sie standen, beträgt) und da sie nunmehro drey Sommer unangetastet gewachsen, so sticht man sie in ihrem 4ten Lebensjahre, (im Frühling 1788) zum erstenmale.

2) Bey denen verpflanzten, ursprünglich in flache Furchen gesäeten; diese verliessen wir bey ihrer Verpflanzung im April 1786. — Sollten sich im Herbst sothanen Jahres einige Löcher zeigen, die noch nicht von selbst sich gänzlich zugefüllt hätten, so muß man ihnen dann darzu verhelfen und die sämtlichen Beete in Eine Gleiche bringen, zugleich müssen sie etwas aufgelockert und mit kurzem Kuhmist überstreuet, letztlich aber abgeschnitten werden. Im März 1787 wird der längste, (aufgestreut gewesne) Mist in die zwischen den Spargelbeeten laufenden Wege (die man jeden Herbst gebührend tief umgraben muß) eingegraben, der kurze kan liegen bleiben, und zu gleicher Zeit erhöht man die Beete um 3 Zoll. Im Herbst dieses Jahres verfahre man wie in dem des verwichenen und im Frühling 1788 wie im Frühjahr 1787, nur daß noch der erfreuliche Unterschied dabey ist, daß man nemlich die jungen Stöcke in diesem 3ten Frühling nach ihrer Verpflanzung zum erstenmale sticht. — Nur steche man nicht zu geitzig, denn es ist das erstemal.

Ein nach der ersten Methode (durchs Säen in Löcher) angelegtes Spargelstück, soll 20 Jahr lang gestochen werden können; eins nach der zweyten Art hingegen nur 12 Jahre. Nichts desto weniger gebe ich letzterm den

Vorzug, wie bald ist nicht ein neues angelegt, bevor diese 12 Jahre um sind.

Fröste schaden dem Saamen nichts, wohl aber den jung hervortreibenden Stangen, wenn solche im April oder May davon befallen werden. Es ist sehr rathsam, sie hierwider durch übergedeckte leere Blumentöpfe, Moos ꝛc. zu beschützen, so bald man Abends vermuthen kan, daß die Nacht Frost haben werde.

Wie soll man aber Spargel stechen? — Sobald man einer hervortreibenden **starken** Stange gewahr wird, lasse man sie fortwachsen, bis sie 5 höchstens 6 Zoll über die Erde herausragt, dann fahre man mit den Fingern ungefähr 3 Zoll tief an ihr hinunter in die Erde, und schneide sie in dieser Tiefe aus der Erde heraus. — Wollte man das Messer, ohne erst mit den Fingern hinab zu fühlen, einstossen, so dürften leicht neue Keime, die noch unter der Erde und im Heraufkommen begriffen wären, getroffen und verdorben werden. — Die hervorkommenden **schwachen** Spargelstangen steche man niemals, sondern lasse sie in Saamenstengel aufwachsen, denn wenn man auch diese wegstäche, so würde der Stock, (der doch alljährlich Saamenspindel machen will) alle Kräfte aufbiethen müssen, um neue auszutreiben, welches ihn nothwendig äusserst schwächt; mit

dem

dem Ausgang Mayes muß alles Spargelstechen gänzlich aufhören, und von da an muß jede hervorkommende Stange ruhig fortwachsen.

Die Spargelbeete noch mehr, als es oben in den ersten Jahren nach der Anlage angegeben worden, zu erhöhen wäre nicht rathsam; aufgelockert hingegen müssen sie jeden Herbst werden, welches aber nicht mit dem Grabscheid, noch mit starken Hacken geschehen darf, denn dadurch käme man leicht den Stöcken zu nahe, und könnte durch solche Verletzungen ihren völligen Untergang verursachen; eine sehr diensame Art die tragbaren Spargel zu düngen zeigte ich bereits oben (Abth. 1. N. 2).

Die Gänge und Wege zwischen den Beeten müssen gedachtermassen alle Herbst gestürzt werden und dann hat man sie mit unter sehr nutzbar gefunden um ein Winterquartier für Wintersallat, Winterkohlarten rc. abzugeben. Man setzte nehmlich zu Anfang October Pflanzen von diesen Gewächsen in diese Wege ein, hier wurzelten sie, weil es zuvor gebührend umgegraben worden war, gar bald, geniessen im Winter des Schutzes derer, auf beyden Seiten erhöheten, Beete, die den schneidenden Wind abhielten und kamen gut ins nächste Frühjahr. Ich meines Orts dürfte mich dieser Durchwinterungsart

nicht bedienen, denn die Nässe würde sich in diesen vertieften Gängen all zu sehr sammeln, mein ohnhin feuchtes schweres Land würde deren zu voll werden und die Fäulniß würde überhand nehmen.

Diejenigen Stangen, welche man in Saamen aufschossen läßt, binde man mit nassen Strohseilen an beygesteckte, (doch vorsichtig angebrachte) Stäbe; denn wenn sie groß und schwer werden und der Wind sie fassen kan, bricht er sie oft dermassen aus der Erde weg, daß der Stock dadurch unterhalb an seinen Keimen beschädigt werden und ins Faulen kommen kan. — Niemals lasse man den gereiften Saamen aus- und ins Land fallen, sonst geht er in den Beeten unschicklicher Weise auf. Im October wenn die Stangen gelb geworden, schneidet man sie an der Erde weg.

Das Jäten auf den Spargelbeeten muß mit blossen Händen geschehen. Denn wie leicht haut oder sticht man den Stöcken ins Leben. — Zwischen die Stöcke muß man nichts Fremdes säen oder pflanzen, allerhöchstens etwas Rapunzelsaamen, als welches Gewächs den Boden nicht auszehrt, folglich dem Spargel wenig entzieht.

Will man Spargelfechser, die man nach obiger Anweisung aus dem Saamen zog,

nach

nach andern Orten hin versenden, so hebe man sie allbereits 1 Tag vor dem Einpacken aus der Erde, denn wenn man solche gleich, wie sie frisch aus dem Lande kommen, einpackt, so schimmeln und verderben sie von der in ihnen steckenden und durchs emballiren eingesperrten Feuchtung also, daß sie der Empfänger meist verdorben in seine Hände bekommt.

Im Herbste Spargelfechser zu verpflanzen ist ganz falsch, und der Anfang Aprils, wie gesagt, die einzige schickliche Zeit.

Nutzung. Ist bekant. — Besitzt eröfnende, blutreinigende Kräfte, führt sehr stark durch den Urin ab, und reitzt die geheimere Physic des Menschen.

Spinnat, Pinetsch, Grünkraut.

Erdreich. Frisch und fett gedüngt.

Zeit der Aussaat. S. beym Körbel. Denn der, welchen man im Frühling säet, schoßt, wenn er zumahl an einer warmen Lage stehet, alsobald.

Verpflanzung. Geschieht niemals, das Verziehen aber ist höchstnöthig; die Stäudchen müssen wenigstens $\frac{1}{2}$ Fuß von einander abstehen, stehen sie dicker, so wachsen sie ungleich schlechter, sehen gilblich und

schossen im nächsten Frühling weit früher, als der weitläuftig stehende, welchen letztern ich immer bis in den Junius eßbar behalten habe.

Uebrige Wartung. Sehr gut ists freylich wenn seine Beete des Winters keine **Morgensonne** haben, er kommt dann mit voller Zuverläßigkeit durch den Winter. — Manchmal sieht er zu Ausgang des Winters über und über verfault aus, solches betrift aber mehrentheils blos die **äussern** langen Blätter, und wenn man diese, da sie ganz verschlämmt sind, an einem gelinden Märztage sanft herabharkt, so bekommen die, noch grünen, Herzen Luft und wachsen ferner.

Saamenerziehung. Ergiebt sich, wenn man zu Ausgang Mayes mit Wegschneiden aufhört von selbst. — Von der Art, wie seine Geschlechtstheile stehen s. Abtheil. Numm. 3.

Nutzung. Man schneidet ihn vom späten Herbst an, bis zu Ausgang Mays die langen Blätter, die man vornehmlich im April zu ganzen Händen voll fassen kan, hinweg. Sie sind in Suppen und an das Fleisch gekocht eben so angenehm, als gesund. Einige Schärfe (die einem allzu empfindlichen Magenkrampf und Colik erwecken könnte), kan man ihm absprechen, indem wir es sogar fühlen,

len, daß er uns die Zähne stumpft, auch gewiß ist, daß man eisernes Küchengeräth, wenn es fleckig oder mit Rost besetzt ist, nicht besser butzen kan, als wenn man es mit dem Wasser, worinnen Spinat gekocht worden, scheuert.

Thymian.

Erdreich. Mittelmäßig fruchtbar.

Zeit der Aussaat. Ausgang Märzes. Saame ist äusserst kleinkörnigt, deswegen säe ich ihn blos in Blumentöpfe und befeuchte ihn fleißig aber sanft und tropfenweis wie beym Majoran. S. daselbst und beym Basilico.

Verpflanzung. Wenn die Pflänzchen schickliche Grösse haben.

Uebrige Wartung. Schneidet man im März, wenn die alten Stöcke so eben ausschlagen wollen, Zweige von ihnen ab, und setzt diese also in die Erde, daß nur noch die Spitzen herausgucken, so wurzeln diese Zweige. Der kürzeste Vermehrungsweg hingegen ist folgender: man zertheilt die alten Stöcke in mehrere junge. Alle hieher gehörigen Regeln stehen bereits oben bey der Salbey. — Er schickt sich sehr gut zu Einfassungen des Küchenlandes, statt des unnützen Buxes, jede Pflanze 3 Queerfinger breit von der andern. — Vor der Blüthe und auch

nach dem Saamentragen kan man den Stöcken zu verschiednen malen die Zweige abschneiden, um sie grün und gedörrt zu gebrauchen. Nur beschneide man niemals später, als zu Ende Augusts, sonst können sich die Stöcke vor Eintritt der kältern Jahrszeit nicht genug mit frischen Zweigen bestauden, worauf sie leichtlich erfrieren: Dies ist eine Hauptregel bey **allen** dergleichen Würz- und Einfassungskräutern!

Saamenerziehung. Geht, ohne unsre Beyhülfe, vor sich, wenn man einige Stöcke **unbeschnitten** ins Blühen kommen läßt. Der Saame muß etwas zeitig abgeschnitten und mit seinen Stengeln zur Nachreife hingelegt werden, sonst fällt er gleich aus.

Nutzung. In Brühen und Würsten ist bekant.

Wirsing, Pörschkohl, Wersich [q]).

Erdreich, Zeit der Aussaat, Verpflanzung und übrige Wartung. Gänzlich wie beym Savoyerkohl. **Saamenerziehung und Nutzung.** Desgleichen.

Wenn man ihn in den ersten Tagen des Augusts säet und die daraus erwachsenden

q) Die Gärtner hier zu Lande nennen ihn und den Savoyer insgesamt: Welschkraut.

den Pflanzen um Michaelis, nach denen beym Winterblumenkohl angegebenen Vortheilen, verpflanzt, so kommen sie gut durch den Winter und geben im nächsten Frühling baldige Köpfe.

Pflanzet man eben diesen Winterwirsing zur nemlichen Zeit recht dick zusammen, so daß sich die Pflanzen etwas drängen, so bekommt man von ihnen eben deswegen freylich keine Häupter, wohl aber kan man die Blätter (welche sie auf gedüngtem Lande häufig treiben) im Frühjahr zu mehrern malen (doch ohne Beschädigung des Herzens) abschneiden und eben wie Schnittkohl, als ein wohlschmeckendes Grünkraut, speissen.

Wirsing und Savoyer sind beydes leichte und zuträgliche Speissen, welche weit weniger, als das Sommerkraut, blähen.

Zuckerwurzel, Gritzel, Görlein.

Erdreich. Nicht frischgedüngt, doch recht leicht uud fruchtbar.

Zeit der Aussaat. Anfang Novembers. Allenfalls auch vom December bis Februar.

Verpflanzung. Sie werden blos etwas verzogen, wiewohl man sie auch, wo sie zu dick auf-

aufgegangen, ausheben und versetzen kan, welches recht gut anschlägt.

Uebrige Wartung. Die Erdflöhe stehen den kleinen Pflänzchen schrecklich nach, eine Ursache, welche mich, (da ich nicht genug Land im Schatten, der sonst das beste Hülfsmittel ist, liegen habe) bewegen wird den Saamen in Blumentöpfe zu säen und die Pflänzchen aus selbigen bey erforderlicher Grösse, wo sie dann schon über den Erdfloh hinaus sind, ins freye Land zu versetzen. — Auch durch die abgeschnittnen **Kronen,** (ja fast durch jedes Wurzelfäserchen, nach Art des Merrettigs) läßt sie sich vermehren. Man nimmt im Anfang Novembers einige Wurzeln heraus, schneidet jeder den Kopf ab, doch so, daß noch 1 Fingerbreit Wurzel daran bleibe und legt sämmtliche diese Köpfe in einen (gegen das Hineinklettern der Mäuse gesicherten, recht glatten) Topf voll feuchten Sand. Man stellt diesen Topf an einen Ort, wo es nicht dumpf, noch schimmlicht ist, im März aber nimmt man sie insgesammt heraus, schneidet auch wohl jede, wenn sie aus mehrern Keimen besteht, von einander und pflanzt sie ins freye Land, so daß jede fast 1 Fuß weit von der andern absteht und so tief, daß von ihnen nur noch so eben das Herz hervorguckt. Hält man sie sodann ge-

bührend feucht, so wurzeln und wachsen sie bald.

Gleich in ihrem ersten Lebensjahre schoßt sie in Blüthe, welches man ihr niemals verwehren muß; Sobald der Saame reif ist, schneide man die Stengel, welche ihn trugen, ziemlich nahe an der Erde weg; zugleich lockere man das Land zwischen den Stöcken auf und lasse die Wurzeln bis in den halben November, ja sogar, (wenn keine Mäuse zu befürchten) noch länger unausgehoben im Erdreich; denn nach erfolgter Reifung des Saamens geht erst ihr bestes Wachsthum an, und wer sie mehrere Jahre lang unausgehoben lassen könnte, der würde hernach an ihnen desto reicher

Wer sie aber in November ausheben muß, der gebe ihnen nur im Gewölbe ꝛc. eine schwebende, oder sonst vor Mäusen geschützte Stelle.

Nutzung. Man kan sie roh, wie sie aus der Erde kommen, essen, gemeiniglich aber kocht man sie (wiewohl äusserst gelind, wenn sie nicht zerfliessen sollen) in Fleischbrühe an das Fleisch, in Suppen und als Sallat. Wenn sie zerschnitten und jetztgedachtermassen ganz gelind in Fleischbrühe gekocht, sodann aber ihr Saft durch ein härnes Tuch gepreßt worden, so hat man an diesem Saft ein trefliches Mittel gegen Hartleibigkeit und Versto-

stopfung. Versetzt man ihn mit etlichen Eyerdottern, etwas Würznelken, Safran, Zimmt und Zucker, so giebt er eine köstliche Stärkung für Entkräftete und Schwache ab.

Jetzt sey der Beschluß mit den

Zwiebeln, Zipollen

gemacht.

A. Gewöhnliche **Sommerzwiebeln.**

Erdreich. Muß bey dieser und allen andern Küchenzwiebelarten zwar fruchtbar, keineswegs aber frisch gedüngt seyn. Denn in solchem, dessen Düngung noch nicht gänzlich zu Erde geworden, werden sie fleckig und wurmstichig.

Zeit der Aussaat. Anfang Märzes. In allzu leichtem Lande wäre es wohl im halben December oder Ende Februars am rathsamsten.

Verpflanzung. Geschieht niemals, denn man muß sie nie zu dick gesäet haben.

Uebrige Wartung. Wenn sie reif sind, das heist, wenn das Laub unten am Halse umfällt und verdorren will, auch die Zwiebel groß, derb und braun über der Erde hervorsteht, hebt man sie aus, aber nicht alle auf 1mal, denn sie reifen nicht sämmtlich zu einerley Zeit. Die herausgenommenen schüt-

schüttet man ganz dünn unter ein luftiges Obdach zum Abschwitzen. Nachher können sie dicker auf einander liegen. Im Winter darf der Frost sie nicht treffen, wäre es aber doch geschehen, so lasse man sie ja unbetastet von selbst aufthauen.

Saamenerziehung. Gleich beym Ausheben der reifen Zwiebeln sucht man eine Parthie der schönsten größten und ächtesten aus, durchwintert sie gleich jenen und pflanzt sie zu Anfang Märzes r) auf eine fruchtbare Stelle; jede muß einer Queerhand tief stehen, und wenn sie aufgeschoßt gegen den Sturm an einen Stab gebunden werden. Thun sich auf der Saamenkugel einige Capseln auf, so schneide man die ganze Kugel ab und lege sie zum Nachreifen hin.

Säet man diese Zwiebel gleich vor Johannis, so bekommt man die Johanniszwiebeln, welche den Winter über unausgehoben im Lande stehen bleiben und während desselben grün aus der Erde verspeist werden.

Liest man bey obigem Ausheben der Sommerzwiebeln zur Zeit ihrer Reife die allerkleinsten (jedoch vollkommen reifen) aus, so kan man sie, nachdem sie bis zur Zeit des Einheitzens zum Abschwitzen ausgebrei-

tet

r) In sehr leichtem Sandboden könnte man sie schon im October einpflanzen.

tet gelegen haben, im Winter auf eine Horde oder Bret ganz dünne zusammen legen und diese Horde hinter einen geheitzten Ofen schieben, da denn diese kleinen Bollen den Winter über unter fleißigem Umwenden in so weit austrocknen, daß sie, wenn man sie bey guter Märzwitterung ins freye Land pflanzt, (wobey sie 5 Zoll auseinander und $1\frac{1}{2}$ Zoll tief kommen müssen) nicht in Saamenstengel, wie doch ohne eine Austrocknung geschehen müßte, wachsen, sondern blos in der Dicke der Zwiebeln, in dieser aber zum Erstaunen, zunehmen.

B. **Winter- oder Jacobszwiebeln.**

Zeit der Aussaat. Halber April.

Verpflanzung. Geschieht um Johannis, und zwar stecke man allemal 3 oder 4 Stück zusammen in Ein Loch, jedes solches Bündelchen muß 1 Fuß weit vom nächsten, (wo man wieder 4 Stück zusammensteckt,) abstehen.

Uebrige Wartung. Nach ein Paar Jahren haben sie sich allemal sehr stark bestockt, da kan man sie denn im März, auch zur Noth im September ausheben, zertheilen, und eben wie die aus Saamen gezognen verpflanzen. — Sie bleiben den Winter über im Lande, und werden (bis auf die zum Saamentragen bestimmten) vom Februar an in der Küche verbraucht.

Pflan-

Pflanzet man im März ausgesuchte Sommerzwiebeln, gleich als sollten sie Saamen tragen, bricht ihnen aber den Saamenknopf, sobald er sich zeigt, aus, so setzen sie Nebenzwiebeln an, welche man im August abnehmen und sogleich wieder einpflanzen kan, welches denn eine spashafte Art von Winterzwiebeln abgiebt.

C. Spanische Zwiebel.

Zeit der Aussaat. Anfang Märzes.

Verpflanzung. Fällt weg. Doch muß sie sehr dünn gesäet werden, sonst wird sie nicht so vortreflich breit, als ausserdem.

Uebrige Wartung. Lage muß sonnenreich seyn und der Boden sehr nahrhaft. Zu Michaelis hebt man sie aus, wenn sie auch gleich noch nicht vollkommen reif wären, denn man hält sie für weichlich gegen die Kälte.

Saamenerziehung. Wird hier zu Lande mehrentheils für unmöglich gehalten, und der Saame aus der Fremde verschrieben. Mittelst einer frühern Aussaat und Verpflanzung an eine südlichheisse Lage (s. beym Porree) halte ichs aber dennoch für möglich zu machen, und wenn man auch dabey grosse Blumentöpfe (deren Gepflanztes man der Kälte eher aus dem Wege stellen kan) zu Hül-

Hülfe nehmen müßte. Es wäre mir davor, zumal in hitzigem Sandboden, gar nicht bange.

Wenn man beym Ausheben aller reifen Zwiebelarten, das Laub zu oberst abschneidet, so lasse man es nur nicht unter die Erde graben, denn es führt eine sehr widrige Schärfe bey sich, also, daß hernach auf solchem Lande gar nichts wachsen mag; auflesen muß man es dahero und ganz aus dem Garten schaffen.

Einige Anhänge.

I.

Nachtrag
zu meinem obigen Unterricht vom Melonenbau.

Ich schrieb jenen Unterricht bereits in den letzten Wochen des Jahrs 1782 unter vestem Vorsatz, mein daselbst gethanes Versprechen — daß ich der weitern gemeinnützigsten Erleichterung des Melonenbaues nochmals practisch nachgehen wollte, — möglichst zu erfüllen. — Hier ist das Resultat.

Im halben April 1783 ließ ich meine Mistbeetkasten voll gänzlich kalten Pferdmist treten und sonst noch bereiten, und steckte am 19ten desselben meine (aus den vorjährigen und oben beschriebenen Früchten genommene) Melonenkerne darauf.

Am nemlichen Tage legte ich auch noch etwas von den nemlichen Kernen auf ein ganz andres Fleckchen. Ich hatte an meiner südlichen Spaliermauer (gleich neben den ausländischen Weinstöcken) an freyer Luft eine abschüßige Erdlehne aufwerfen lassen, sie

war aber schlecht gerathen, zu niedrig, hatte nicht genug Erde, war auch nicht feuervest gegen den Maulwurf. — Auf die schräge Mitte dieser Lehne steckte ich gedachtermassen.

Auf dem Mistbeet gingen meine ersten Kerne am 29 April, auf der Lehne aber die ersten am 11 May auf.

Am 6 May steckte ich von den nemlichen Kernen auf folgenden Platz. Ich hatte im Herbst des vorigen Jahres eine starke Last Holzerde aus einem Schuppen in den Garten fahren und auf einen grossen Haufen werfen lassen, damit sie daselbst im Winter vollends verwitterte und dann zur Düngung nutzbar wäre; als ich aber sodann im Frühling diesen Dünger gerade entbehren konnte, beschloß ich, da der Haufen ohnhin schräg, südlich gelegen und mit etwas ordentlichem Küchenland gemenget war, Melonen darauf zu bringen; ich steckte sie auch am erwähnten Tage und legte zugleich auch ein Paar Gurkenkerne dazu, worauf ich denn versichern kan, daß letztere nicht früher, als die, für so weichlich ausgeschrieenen, Melonen aufgegangen sind, denn von beyden erschienen die ersten Pflänzchen am 16 May.

Am 12 May versucht ichs noch anders, hob aus einem Mistbeet (auf welchem nun freylich damals die Melonen vollkommen pflanzbar waren) drey überflüßige Pflanzen aus,

aus, und pflanzte sie auf beyde gedachte freye Erdlehnen; Anfangs schienen sie dies sehr übel zu nehmen, da ichs ihnen aber an Feuchtung nicht fehlen ließ, und 2 Tage lang etwas Schatten gab, besannen sie sich eines bessern und schlugen freudig an.

Am 19 May zehlte ich im Lande auf beyden Lehnen 34 aufgegangne Pflanzen, wozu noch jene 3 verpflanzten zu rechnen sind. Alle überaus gesund und so wachshaft, wie Gurkenpflanzen.

Um diese Zeit machte ich noch einen anderweiten Versuch: Ich hatte nemlich unter die Mistbeetfenster (ausser jenen vorjährigen hartgearteten Kernen) auch einige von 3 sehr seltnen und äusserst zart geachteten Melonensorten gesteckt; sie waren leidlich aufgegangen, verriethen aber doch allerdings viel Delicatesse. Da ich sie, weil sie auf einer ganz unschicklichen Stelle stunden, nicht im Mistbeete lassen wollte, so pflanzte ich sie in der 2ten Hälfte Mayes hinaus, auf den erwähnten Holzerdhaufen, einige von ihnen gingen, über diese Versetzung zurück und verdorrten, die meisten aber blieben nicht nur am Leben, sondern es geschah auch sogar, daß das eine Pflänzchen, welches gar klein und von sehr weicher Sorte war, sich wider alles Vermuthen gänzlich erholte und ins munterste, wie-

wohl langsame Wachsthum kam, da es doch gleich nach der Versetzung fast ganz und gar verwelkt und kaum mehr zu finden gewesen war. Welche Freuden für mich!

Jetzt hatte ich beyde Lehnen voll der häufigsten, schönsten und wachshaftesten Melonen Pflanzen, weil aber der May zu Ende war, beschloß ich, die mehresten abzudanken, damit die wenigen, welche stehen bleiben sollten, stärker wüchsen, und da habe ich denn gegen 40 Pflänzchen, (die mancher selbst auf dem Mistbeet nicht so gesund gehabt haben wird,) ausgezogen und weggeworfen. Auf der einen Lehne ließ ich nur 1 Pflanze (und zwar eine vom Mistbeete hieher gesetzte) auf dem Holzerdhaufen aber 2 stehen bleiben, von welchen beyden die eine eben diejenige weichartige war, die ich vormals bereits unter die Todten gezählt hatte.

Ich sparte keine Mühe diese 3 Pflanzen fortzubringen, besonders verlangten die beyden auf der Holzerde ein fleißiges Begiessen, denn diese Erde hält wenig Feuchtung. — Den Herzschnitt hatte ich ihnen so bald, als es möglich war, gegeben, und sie hatten darauf schöne Ränkchen ausgetrieben.

Am 26 Junius brach die erste weibliche Blüthe an der einen meiner im Freyen

stehenden [a]) Melonenpflanzen bestens auf; ich befruchtete sie nach wenig Stunden um Mittagszeit, (s. davon weitläuft. oben beym Artikel: Melone) und freute mich dessen um so viel mehr, da diese erste weibliche Blume gerade an der oben erwähnten weichen und für todt geachteten Pflanze auf der Holzerdlehne stand.

Tags darauf brach an der nemlichen Pflanze abermals 1 weibliche Blüthe auf und ward sorgfältigst befruchtet.

Am 29 blühte auch die andre auf der Holzerdlehne stehende Pflanze zum erstenmal weiblich, ich befruchtete sie sogleich. Am 1 Julius geschah ein völlig gleiches.

Am 2 Jul. erste weibliche Blüthe und Befruchtung der auf der südlichen Mauerlehne für sich allein stehenden (versetzt gewesnen) Pflanze.

Am 14 desselben musterte ich meine 3 Pflanzen; die Befruchtungen waren mir sämtlich angeschlagen, folglich hatte jede von den beyden auf dem Holzerdhaufen befindlichen Pflanzen 2 Früchtgen, und diese im entschiedensten, freundlichsten Wuchs; dies schien mir zu viel, wenn sie anders zu gebüh-

a) Denn von meinen in diesem Jahr auf dem Mistbeet gezogenen Melonen, will ich hier weiter nichts sagen, weil diese gut Fortkommen hatten, und warm stunden.

tender Grösse und Reifung gelangen sollten; dahero wagt ichs, schnitt 2 Früchtgen, die noch allenfalls die geringsten schienen, hinweg, und nun hatte demnach jede Pflanze nur 1 Frucht.

Auch der einzeln (auf der südlichen Mauerlehne) befindlichen Pflanze ließ ich nur 1 Früchtgen, ob sich wohl durch meine Befruchtungen ausser ihr noch 4 Stück angesetzet hatten.

Hierauf pflegte ich meine Pflanzen nach denjenigen Regeln, welche die gesunde Vernunft, samt dem oben ertheilten Unterricht an die Hand geben. Die Früchte nahmen sichtlich zu, und waren wahrhaftig bereits zu Ausgang Julii mit ihrem Netz (denn es waren gestrickte Sorten) vollkommen zu Stande.

Als sich um die Mitte Augusts kühle, unangenehme Zeit und Nässe einstellte, zugleich aber meine beyden auf der Holzerdlehne befindlichen Früchte bereits in die gelbe Farbe zu spielen begannen, schnitt ich sie ab, und kaum hatte ich sie auf der Stube ein paar Tage liegen, so waren sie Quittengelb, so daß ich die eine am 19, die andre am 21 August verspeist habe. — Die Frucht der weich gearteten und Anfangs für todt geachteten Pflanze hielt in der Peripherie der Dicke 14, im Umkreis der Länge 18 Zoll; bey der

Frucht

Frucht der andern Pflanze hiessen eben diese Zahlen 14 und 23 Zoll.

Die Frucht der auf der südlichen Mauerlehne stehenden Pflanze schnitt ich am 20 August ab und speiste sie gleichfalls nach wenig Tagen. 13 Zoll dick, 17 lang.

Von der innerlichen Güte und Wohlgeschmack dieser 3 Früchte will ich weiter nichts, als nur so viel gedenken: Den hätte ich sehn wollen, der mir auch nur das geringste daran hätte aussetzen können.

Was kan natürlicher seyn? als wenn ich bey einem dergestaltigen Erfolg die oben gethanen Behauptungen überlaut wiederhole, daß beym Melonenbau **künstlich befruchten** der **Hauptvortheil** und durch diesen die **allergemeinnützigste Erleichterung** ihrer Erziehung **unwidersprechlich** zu erlangen sey.

Weil aber alle, welche mir dieses nachmachen wollen, noch einmal so leicht und glücklich dabey fahren werden, wenn sie solche Kerne stecken, deren Früchte im freyen **Land** (ohne Beyhülfe von Kasten, Mist und Fenstern) gezogen, folglich **hartgeartet** sind, diese Kerne aber vorerst noch gar selten seyn dürften, (weil sich bis jetzt der Zehende noch kaum getraut, diese Frucht im **heissen Mistbeet** fortzubringen) so erbiete ich mich, allen und jeden Gartenfreunden, ihnen, sobald sie

mir

mir ihr Verlangen, unter meiner Adresse, (die aus Titel und Vorrede dieses Buchs erhellet,) postfrey kund machen wollen, dergleichen Kerne unentgeldlich zu übersenden, mit welchen sie alsdenn, wenn sie übrigens nach den Grundsätzen meines Werks verfahren, zuverläßig verwahrt seyn sollen.

Jetzt schliesse ich mit Hinzugabe einiger nöthigen Regeln:

Man befleißige sich einer **recht leichten** Erde; dies kan ich nicht genug wiederholen, denn schweres Land hält sich immer naß und kalt; zwey Umstände, die dem Melonenbau widerstreben!

Man halte sich mehr, denn 1 Pflanze, (besonders beym Bau im freyen Land, bey welchem die Stöcke ungleich weniger Ranken und Blüthen machen) sonst könnte es gar leicht geschehn, daß man heut eine **weibliche**, aber keine **männliche** Blume **blühend** hätte, folglich die grosse Widerwärtigkeit erfolgte, nicht **befruchten** zu können, worauf diese ersten weiblichen Blüthen, (die doch, um die Zeit zu ersparen, die wichtigsten sind) verderben müßten. Mir konnte es freylich nicht am männlichen Blüthstaube fehlen, denn ich hatte, ausser den 3 im Freyen stehenden Pflanzen, noch fünfe auf den Mistbeeten.

Vom

Vom Beschneiden der Melonenranken ist oben gehandelt, ich muß aber gestehen, daß ich meine Pflanzen auf den Lehnen noch mehr, als die auf den Mistbeeten geschnitten habe; zwar treiben sie ohnhin nicht eben beträchtliche Ranken, allein auch die wenigen unnützen stehlen den Saft. Bis zur Zeit, wo ich die ersten weiblichen Blüthen befruchtet hatte, ließ ich alles, ohne ein Messer an die Pflanzen zu bringen, wachsen, als sich aber Früchte angesetzt und ins Wachsthum gebracht hatten, schnitt ich nach und nach jeden Ranken der keine Frucht hatte hinweg (und verknipp die gemachten Schnitte, weil sie sonst zu lange thränen). Diejenigen Ranken aber, welche eine Frucht hatten, kürzte ich gar nichts, ausser daß ich die hinwiederum aus ihnen seitwärts (und besonders **unterhalb der Frucht**) ausschiessenden Ränkchen abschnitt. Bey dieser Verfahrungsart befanden sich meine Melonen überaus gut.

Wie gut es den Früchten sey, wenn sie an einem solchen Ranken stehen, welcher **oberhalb ihrer** noch weit in die Länge hinaus geht, (Leitranken) habe ich erst noch heuer am entgegengesetzten Falle bemerkt. Ich hatte nemlich auf dem Mistbeet eine sehr ansehnliche Frucht, welche dieses Leitrankens gänzlich ermangelte, und selbst die Spitze ihres Rankens ausmachte. Sie bekam un-

vermuthet einen Zoll langen Riß durch die Schaale, weil sie den allzu vielen Saft, dessen sie voll war, mit keinem Leitranken theilen, noch sich hierdurch erleichtern konnte. Sobald ich diesen Riß gewahr ward und sahe, daß sich schon Schimmel in dem geborstnen Flecke ansetzen wollte, beschloß ich die Frucht gänzlich abzuschneiden (damit sie nicht noch vollsaftiger würde) wiewohl sie noch grün war. Ich streute geschabte Kreide in den Schaden, klebte die abgezogene innere Haut einiger Eyerschaalen oben über den Riß weg, und legte die Frucht auf eine Kammer; der Erfolg war dieser, daß meine Melone binnen 8 Tagen ohne alle Beyhülfe von selbst vollkommen reif ward, und so hatte ich das Vergnügen eine Frucht von 23 Zoll im Umkreiß der dicke und 21 der länge vom Verderben des Berstens vollkommen zu retten, die Wunde war unter ihrem gedachten Pflaster im geringsten nicht grösser geworden und der Geschmack der Frucht war vortreflich.

Es kan überhaupt zuweilen treffen, daß man Melonenfrüchte noch grün abschneiden muß, in solchem Fall nehme man sich nur in acht, sie nicht zu stossen oder zu drücken (weil an solchen beschädigten Orten Faulflecke entstehn) auch lasse man sie nach dem Abschneiden nicht unter den Fenstern (vornehmlich wenn letztere nicht gelüftet würden) liegen,

denn

denn die obere Seite versengt da leichtlich, wodurch sie zu einem weichen, schwärzlichen, saftlosen Leder wird. Man schneide sie mit einem langen Fruchtstiel ab, und lege sie auf eine (vor Mäusen gesicherte) Kammer, da sie denn von selbst, gleich anderm grün abgenommenen Obst, bestens reifen.

Ich wiederhole die Warnung vor dem häufigen Begiessen derer **schon mit starken Früchten besetzten Melonenpflanzen,** aus Gründen die sich oben befinden. Oft scheint die Pflanze durstig, weil sie bey stechender Sonne die Blätter hängt, deswegen aber reiche ich ihr noch nicht gleich Wasser, warte vielmehr ob sie Abends auch noch welkt und erschlaffet aussieht, ist dieses, erst dann bekommt sie einen Trunk. Wäre die Erde unter den Fenstern durch eingedrungene Gewitterregen um diese Zeit sehr naß geworden, so hebe man die Fenster bey Tage ab, lockere das Land um die Pflanzen mit einem schmalen Häckchen tüchtig auf, so wird es bald gebührend abtrocknen, und kein Platzen der Früchte zu besorgen stehn.

II.

Zusätze
zu meiner herausgegebenen Baumgärtnersammlung.

Fürs erste muß ich die Druckfehler berichtigen, welche sich in jenes Werkchen, da es nicht unter meinen Augen gedruckt ward, eingeschlichen haben:

S. 15. Z. 19. Spatenspiel statt Spatenstiel

S. 24. Z. 25. Zwey Bäume statt Zwergbäume.

S. 44. Z. 12. Sollte die zweyte Baumordnung ebenfalls in 3 Reihen gesetzt seyn, und zwar also:

\+ \+ \+ \+ \+
\+ \+ \+ \+ \+
\+ \+ \+ \+ \+

S. 47. Z. 3. Von unten, Birnen statt Bienen.

S. 59. Z. 11. Denn da beyde — haben statt denn beyde haben.

S. 60. Z. 4. von unten, nach jenen statt nach innen.

S. 66. Z. 18. sicher statt hieher.

S. 72. Z. 18 Schrottdürmer st. Schrotwürmer.

S. 88. Z. 5. von unten, sind nach dem Worte Ausgang, die Worte: des Winters ausgelassen.

S. 92. Z. 15. Mutter statt Multer (leichter, kurzer Mist).

S. 96. Z. 17. ebenderselbe Fehler.

S. 104. Z. 19. Fasern statt fasern.

S. 112. Z. 11. allzubald statt alsobald.

ebendas. Z. 23. Bretern statt Beeten.

Nach diesen Berichtigungen werde ich zu den einzelnen Abschnitten meines Buchs folgendes fügen.

Zum dritten Abschnitt S. 27. Z. 1 - 5.

Ich bin veranlaßt, zu glauben, daß wir naturgemässer handeln würden, wenn wir diese Regel **umkehrten**, folglich sie also bestimmten: Auf eben dieser **Abendseite** des abgesägten Wildlings schneidet man etwas rc. — Zwar weiß ich, daß die größten Pfropfmeister ihr Reis auf die oberste und **höchste** Kante des schräg zugestutzten Wildlings, und folglich (nach jener Regel) auf dessen **Morgenseite** setzen, ich bin auch ein vielmaliger Zeuge des nach dieser Methode **gedeyhlich**

angeschlagenen Pfropfens gewesen; allein besser ist doch immer besser.

Die Gründe, welche ich hierüber anführen könnte, sind folgende: Man schneide einen jungen Stamm, oder auch nur einen Zweig, an irgend einem Baume, herunter; (welches bekanntlich allemal etwas, jedoch nicht allzu schräg geschehen muß, s. Baumgärtners. p. 45. Z. 1. u. folg.) Wird nicht die Schnittwunde, wenn sie verwachsen will, den Anfang hierzu allemal an der **untersten** und **niedrigsten** Kante des Schnittes machen und erst späterhin auch die **oberste** und **höchste** überziehn? — Wie oft hat man nicht Gelegenheit die Wahrheit dieses Satzes an den sogenannten Nagelreisern wahrzunehmen, welches eben solche Schnitte sind, die (weil sie nicht stumpf genug, sondern allzuschräg, oder sonst zur Ungebühr gemacht wurden, und deswegen Mühe hatten zu verwachsen) zwar an der **untersten** und **niedrigsten** Kante des Schnittes durch eine gute Wulst geschlossen sind, aber auf der obersten und höchsten noch **unbedeckt** und blos stehen, so daß die dürre Spitze herausguckt; folgt nicht hieraus unwidersprechlich **daß die unterste Kante eines schrägen Schnittes den Baumsaft früher und reichlicher bekomme, als ihn die oberste empfängt:** Und wenn nun dieses gewiß ist, müssen wir als-

alsdann nicht dafür sorgen, daß das Pfropfreis, dem ein baldiger und genugsamer Zufluß des Safts so sehr zu wünschen ist, auf die rechte Stelle komme? — Verschiedne Proben, die ich erst noch verwichnes Frühjahr 1783 hierüber anstellte, haben mich vollends überzeugt; ich hatte einige Stämmchen nach alten Regeln der Kunst doch also in den Spalt gepfropft, daß das Reis auf der obersten Kante stand. Diese quälten sich lange, schienen noch bis Ausgang Mays alles nur mögliche zu thun, waren schon im Begriff offenbar auszutreiben als sie abermals stockten, da ward ich des Spiels überdrüßig, nahm den Verband weg und sah den klärsten Beweis; die unterste Kante war herrlich verwachsen und geschlossen, bis zur obersten aber hatte der Verwuchs bey weitem noch nicht reichen können.

Dieses wird mich berechtigen zu rathen: Man säge den Wildling platt (oder stumpf) ab, schneide sodann seine Platte **ein klein wenig schräg** [a]) und setze das Reis auf die **unterste** oder **niedrigste** Seite dieser schrägen Platte, welche unterste Kante am liebsten gen Abend stehen muß. —

S. 28. Z. 17. 18. — „Leimen „(Lehm) und frischer Kühfladen durcheinander gemischt giebt dem Bauer eine Pfropf-

 „und

a) Man kan ihn auch gleich schräg absägen.

„und Baumsalbe, bey der er oft glücklicher „ist, als mancher Kunstgärtner mit seinem „aufs beste bereiteten Baumwachs.„ Dieses sind wahre Worte in **Pietschens** schöner **Abhandlung von Anpflanzung der Castanienbäume.** 1776.

S. 37. Z. 4. 5. Erst noch im Sommer 1782 habe ich angemerkt, daß das Oculiren schlecht anschlage, wenn es lange zuvor nicht geregnet hat, folglich wenig Saft in den Wildlingen ist; wäre es nicht anzurathen, daß man im Fall solcher Trockniß die Wildlinge **einige Tage vor dem Oculiren** stark begösse?

Zum nemlichen Abschnitt.

Es giebt Obstbäume die dermassen tragbar sind, daß sie lauter **Fruchtholz** machen und man oft auf dem ganzen Baum kein taugliches Holzreis (zum Pfropfen, Oculiren ꝛc.) finden kan. Solchen Stämmen muß man im October oder März einige Zweige der Krone stark beschneiden, welches (wie ich gezeigt habe Baumgärtnersammlung Seite 57.) die Würkung hat, daß man genugsame Holzreiser bekommt.

Zum vierten Abschnitt S. 48. Z. 8. ff.

Auch setze man ihn niemals an ein **mit Grünspan** (Spangrün) überstrichenes Spalier,

lier, denn die giftige Ausdünstung dieser Farbe, die bey jedem Regen neu angefrischt wird, soll selbst den Gewächsen nachtheilig seyn.

Zum sechsten Abschnitt. S. 72. Z. 25.

Ich lobe daselbst das Baumschröpfen aus eigner Erfahrung, muß aber hier zugleich die Thorheit derjenigen mißbilligen, welche alle junge Bäume, sie mögen dessen, nach daselbst angezeigten Regeln, bedürfen oder nicht, ohne Bedenken schröpfen, und dadurch denselben würklich schaden.

Zum achten Abschnitt.

In Heppens encyclopädischen Calender aufs Jahr 1783 finde ich, daß ein Oeconom um Sagan folgendes erfunden habe, um die Raupen und andres Ungeziefer von den Bäumen gänzlich abzuhalten. Er sticht in denjenigen Zweig, der besonders mit den Insecten bedeckt ist, so nahe als möglich nach dem Stamme zu ein kleines Loch, läßt etliche Tropfen Quecksilber (Mercurius) hinein fallen und macht es wieder zu. — Da das Quecksilber in der That ein Universalmittel gegen mancherley Insecten abgiebt, so empfehle ich es auch hierbey zu fernern Nachdenken, nur muß man vorsichtig damit umgehen, denn in dem Körper des Menschen kan es als ein Gift würken.

§. 116. Die Werren oder Erdkrebse zu vermindern soll man zu Anfang Herbstes an sonnenreichen Gartenplätzen mässige Gruben ausheben, mit Pferdmist füllen, zu oberst mit der Erde bedecken und erst zu Ausgang Märzes wieder eröfnen, da man denn die alten nebst häufigen Eyern in Menge finden und zertreten kan.

Zum neunten Abschnitt.

Apfel. Die säuerlichen Sorten sind die gesündesten, sie kühlen, reinigen und stärken das Herz. Die süssen sind dargegen lindernd und deswegen in Brustkrankheiten zu empfehlen.

Birnen müssen von fieberhaften [b]) und andern Patienten lieber gekocht, als roh genossen werden.

Apri-

b) Beyläufig muß ich hier ein zu wenig bekantes und doch ganz vortrefliches Mittel gegen das kalte Fieber verbreiten helfen. Man koche sich nach gewöhnlicher Art einen Caffee doch so, daß er stark sey und lange am Feuer bleibe, um etwas einzukochen, hievon giesse man in eine Tasse, also daß sie nur halb voll werde, dann drücke man den Saft einer vollen Citrone hinzu, wodurch die Tasse gerade voll wird; man rührt es um, und trinkt es gleich warm auf einmal aus. Es muß am Zwischentage (an welchem das Fieber ruht) und bey nüchternem Magen genommen werden.

Apricosen gehören nicht in einen unreinen Magen, weil ihr Saft (eben wie der von Pfirschen) weit leichter faule Gährung erleidet, als von anderm Obste. Die süssen Kerne lassen sich, wie Mandeln, essen, und die bittern verkaufe man an die Brandtweinbereiter und Conditors, welche z. B. beym Ratafia davon Gebrauch machen. — Ich kan die Anziehung des Apricosenbaums, besonders hochstämmig, um so viel weniger oft genug anpreisen, da ich selbst einen alten dergleichen besitze, dessen Stamm Leibsdick ist und der, schon ganz hohl vor Alter, noch korbweis trägt. Wenn an denen Zwergapricosen am Spalier ganze Aeste erfrieren, büßt jener alte Hochstamm kaum einzelne Zweige ein.

Pflaumen. Bey schwachen Verdauungskräften und häufigen Blähungen sind sie zu meiden und lieber **gebacken** und gekocht zu geniessen. Die Brühe der gebacknen Pflaumen ist ein würklich eröfnendes Mittel (Laxans). Will man sie auf die vortreflichste Art **backen**, so müssen sie so lang auf dem Baum gehangen haben, bis sie am Stiele runzlich werden, man muß sie auf hölzernen Rahmen, oder auch auf untergelegtes Stroh) in den Ofen schieben, und sobald sie sich nur so eben etwas von einer ganz mäßigen Hitze durchzogen haben, muß man sie gleich wieder her-

herausnehmen, etliche Tage zum abdünsten stehen lassen und dann abermals einschieben, um nun völlig zu backen. — Beym **Mussieden** kan man leicht einen Brandschaden holen, hier ist ein vortrefliches Mittel dargegen: Man bestreiche ein verbrandtes Glied alsobald mit Speichel und wenn dieser abgetrocknet ist mit Baumöl, über welches letztere zu gleicher Zeit ein zu Zunder gebrandtes reines Stück Leinwand gelegt werden muß.

Schlehen lassen sich roh essen, ingleichen eingelegt in abgesottnem, aber wieder verkühlten Eßig nebst Zimmt und Zucker. Auch bäckt man sie, wie Pflaumen. Roh und gebacken lassen sie sich treflich zur Verbesserung schlechter Weine gebrauchen, indem man gleich den Most über ihnen brausen läßt.

Kirschen. Die **süssen** Sorten sind die gesundesten. Beym **Backen** schiebe man alle Kirschen **mit ihren Stielen** in den Ofen, ausserdem lauft aus der Oeffnung, die der Stiel verschliessen würde, viel Saft vergeblich weg.

Quitten sind sehr gesund, ausser da, wo man Verstopfung zu meiden Ursach hat. — Schneidet man die reifen Früchte zu dünnen Scheiben und legt diese auf die geheitzte Platte des Stubenofens, auf untergelegtes Papier so kan man sie (unter fleißigem

Um-

Umwenden) täglich in Menge und sehr gut backen.

Cornelkirschen. Verstopfen ebenfalls, so wie auch die

Mißpeln. — Dämpft man sie mit Butter, Wein und Zucker, so sind sie wohlschmeckender und gesünder, als wenn man sie teig genießt.

Castanien. Ehe man sie in die heisse Asche oder auf die geheitzte Ofenplatte legt, gebe man ihnen einige Stiche durch die Schaale, dann braten sie viel gleicher. — Die **wilden** oder Roßcastanien frißt kein einziges Hausthier, ausgenommen die Ziege; wenn man sie kocht und mit diesem Wasser die Bettstellen ausreibt, ingleichen den Kalk, wormit man die Zimmer weissen will, darmit anmachet, soll es gegen die Wanzen helfen [c]). Das Decoct aus wilden Castanien

c) Wenn man das wildwachsende Kraut Attich, (Rothholder, Feld: oder Niederholder, Hirschschwanz, Sambucus Ebulus) suchet, und gleich grün mit Blättern und Stengeln in ein Bett zwischen die Küssen, Matratzen und Decken an den Seiten, auch zu unterst legt, so sollen die Wanzen das Bett zuverläßig meiden. Auch erschien vor einigen Messen ein Bogen unter dem Titel: **Zufälliger Weise entdecktes chymisches Mittel in einer Stunde ein ganzes Haus auf immer von Wanzen zu reinigen** ꝛc. 1780.

ist ein vortreflich wurmtreibend Mittel [b]). Wenn man einer wilden Castanie die äussere Schaale abmacht, und die Frucht sodann an etlichen Orten durchpfriemt, sie auf 24 Stunden lang in Baum- oder Leinöl weicht, durch die gepfriemten Löcher ein Tocht zieht, die Castanie schwimmend in ein Gefäß mit Wasser setzt und das Docht anbrennt, so hat man ein Nachtlicht.

Mandeln nähren in kurzer Zeit stark, daher sie denen verordnet werden, die sich in kurzem an Entkräftung erholen sollen, sie vermehren den Säugenden die Milch und verbessern

b) In Rosensteins obbelobten Buch von Kinderkrankheiten findet selbst der Erwachsene für sich ein ungemein reichhaltiges Capitel über die von Würmern verursachten Krankheiten. Sich vor ihnen zu hüten wäre freylich sehr anzurathen, daß man 1) niemals aus Gräben, Pfützen und unreinen Quellen tränke, denn in diesen stecken Blutegel und Würmer. 2) Daß man alle Fische, welche man essen will, lange und in starkgesalznem Wasser kochte. Denn in vielen Fischen steckt der böse Bandwurm, wenn man ihn gleich nicht bemerkt, und dieser stirbt nicht (weil er sehr grosse Hitze aushalten kan) woferne man nicht nach jenem Satze kocht. 3) Stecken die Eingeweide mancher Sumpfvögel voll Bandwürmer. Nun urtheile man, ob es auch in dieser Rücksicht vernünftig sey den Schnepfendreck zu essen, in welchem man die Bandwürmer schon oft sichtlich wahrgenommen hat.

bessern unser Blut. Schwindsüchtigen erlaubt man, wenn anders doch noch ihr Magen gute Verdauungskräfte hat, folgende wohlschmeckende Mandelspeisen. 1) **Gestandene Mandelmilch.** Siedet 3 Kalbsfüsse in Wasser, stoßt $\frac{1}{4}$ Pf. geschälte Mandeln mit etwas Rosenwasser angesprützt, vermischt dieses mit der Brühe der Kalbsfüsse, thut es auf einer Schüssel in den Keller, so gesteht es als eine Gallerte, dann wird es zu oberst mit kleinen Rosinen und einigen Zitronenscheiben belegt. 2) **Mandelmus.** Stosset Mandeln (versteht sich allemal geschält), mit Rosenwasser, weichet die zerbröckelte Krume einer alten Semmel in Sahne (Rohm) treibt solche, wenn sie recht zerweicht ist, durch einen Seiher (Tuch zum Durchseihen) rührt sie an die Mandeln, laßt es alles zusammen aufsieden und thut Zucker daran; wärs allzu dick, so verdünnet es mit Rosenwasser. Man genießt dieses Mus sowohl warm, als kalt, und wenn es kein Fieber untersagt, streue man etwas Zimmt auf. 3) **Mandelsuppe.** Stosset Mandeln mit Rosenwasser, gießt Milch dazu und laßt es bey fleißigem Umrühren kochen. Während des Kochens schüttet man ein Paar zerquerlte Eydotter hinzu, seihet alles zusammen durch und setzt es wieder ans Feuer; unterdessen werden Semmelschnitte in Butter

recht braun geröstet, über welche die Mandelsuppe ausgegossen und mit Zucker und Zimmt bestreuet wird. — Zu den ungesunden Mandelspeisen hingegen gehören: die grünen, in Zucker eingemachten, die gerösteten, die gebrannten Mandeln, (welche Sodbrennen machen) die aus Schmalz gebacknen, die Mandeltorten und das blanc manger.

Die **Mandeltorte** aufs delicatste zu bereiten nehmt 2 Pf. süsse Mandeln, thut sie in einem Topf mit Wasser ans Feuer und läßt sie einen Sud thun, zieht sie hierauf gleich zurück, gießt ins heisse Wasser so viel kaltes, daß man die Finger darinnen erleiden kan, und nun greift hinein, zieht allen Mandeln die Haut ab und legt sie in frisches Wasser bis sie sämmtlich abgezogen sind, dann stoßt sie klar, tröpfelt dabey fleißig etwas süsse Milch hinzu. Sind sie klar, so schüttet sie in den Reibasch, in solchem reibt sie vollends zu Brey und thut zugleich 3 ausgeschlagene Eyer hinzu; hierauf wird mit Reiben ununterbrochen fortgefahren und während demselben erst 8 dann wieder 6 Eyer hinzugeschlagen, bald aber auch noch 24 Eyerdotter. Unterdessen legt man ein Stück Butter in die Tortenform [e]) setzt sie auf den warmen Ofen auf Koh-

e) Diese muß, Gesundheits wegen, von (dünnen) Eisenblech seyn; wäre sie von Kupfer, so muß sie wenigstens überzinnt werden.

Kohlen und dreht sie, indem die Butter zerfließt, hin und her, so daß solche innerlich auf allen Stellen fett werde, dann stellt man die Form ins Kühle, damit die Butter inwendig an ihr hangend erkalte. Mittlerweile zerreibt man ein wenig Safran in einem Löffel voll Milch, stößt 1 Pf. Zucker klar und reibt beides noch unter den Teig; sodann kommt letzterer in die Form, doch so, daß diese nicht bis oben an davon voll werde, sonst könnte sich in ihr der Teig nicht heben. Zuletzt schiebt man es in den Ofen, dessen Hitze aber gar gelind seyn muß. Ob die Torte gahr sey, versuchet man, indem man mit einem glatten Hölzchen hinein sticht, denn wenn an diesem etwas Teig klebrig herausgezogen wird, so kan die Torte noch nicht für ausgebacken paßiren.

Kleinere **Mandeltorteletten** zu machen nehmt 1 Pf. abgeriebene d. h. solche Butter, von der das Salz ausgewaschen worden und die in einer Pfanne über heisser Asche zerschmolzen und dabey beständig umgerührt ist, bis sie wie ein dünner Brey wird; zu dieser reibt nach und nach 8 Eydotter, Zucker nach Bedürfniß und etwas Wein nebst ½ Pf. zerstoßner Mandeln. Zuletzt wird noch 1 Pf. durchgesiebte weisse f) Stärke

Kraft-

f) Denn die blaue kommt blos zur Wäsche und faßt mehrentheils giftige Theile in sich.

(Kraftmehl, Amydam) darzu gerührt und endlich der lang gerührte Teig in die (erst mit zerlaßner Butter ausgeriebnen) kleinen Formen gethan, auch wie oben gebacken.

Die bittern Mandeln sind dem Federvieh und Hunden tödlich, dem Menschen aber gesund. Wenn man einige Morgen nach einander nüchtern etliche ißt, schärft es den Appetit, vertreibt Blähungen und Würmer.

Welsche Nüsse sind doch immer schwerverdaulich, ihr vieles Oel geräth leicht ins Verderben; bey **Krankheiten des Halses** muß man sich ihrer gänzlich enthalten. — Ein vortreflich Oel läßt sich aus ihnen pressen, welches in der Kälte nicht zusammengeht und in allen Fällen statt des süssen Mandelöls gebraucht werden kan g). — Sogar die Schaalen der welschen Nüsse haben ihren guten Nutzen, man kan die Ofen damit heitzen, der Eisenschmidt kan sie statt der schönsten büchnen Kohlen, in seiner Eße feuern.

Haselnüsse sind ebenfalls voller Oel, man kan es ihnen auspressen und gleich dem vorigen anwenden, noch sind sie etwas zusammenziehender und stopfender Natur.

Fei-

g) Vermuthlich ist dies dasjenige Nußöl, wovon ich vor einigen Jahren in den Gothaisch. Gelehrt. Zeit. las, daß ein Arzt öfters einige Tropfen desselben ins Auge eines Knaben habe fallen lassen, welchem seit den gehabten Pocken ein Augenfell (Leucoma) Blindheit verursachen wollte.

Feigen sind gesund, unsre getrockneten aber blähen stark, werden inzwischen um ihrer kühlenden und lindernden Kräfte willen bey Brust und Halskrankheiten höchst nützlich gebraucht. Unreife Feigen, und überhaupt der Milchsaft des ganzen Baums sollen dem Gift gleich zu achten seyn. — Vor nicht langer Zeit wollte man beym Biß **toller Hunde** grosse Hülfe von Feigen erwarten, allein wie viel windiges ist nicht schon über diese Materie geschrieben worden, da sich doch die Summa des hieher gehörigen lediglich auf folgende 2 Sätze einschränkt: 1) Ein Hund, der in den grimmigen Winternächten, oder auch wenn man ihn muthwillig ins starrende Wasser fallen läßt, den **Kopf erfriert**, wird bey nachheriger warmer Zeit **zuverlässig toll.** Dies ist die wahre Ursache der Hundeswuth, und alle andre sind unphysicalische Thorheit. Der sogenannte Tollwurm ist nichts anders, als eine Parthie Speicheldrüsen, nimmt man diese dem Hund, so kan er, nach obigem Grundsatz, dem ohngeachtet toll werden. Demnach ist ein warmes Nachtquartier das beste Verwahrungsmittel des Hundes gegen dieses schreckliche Uebel. 2) Hat das wüthende Thier durch Bisse schon geschadet, so wird wohl D. **Baussens** Methode, durch den verstärkten Speichelfluß zu curiren, die naturgemäseste seyn;

das

das hauptsächlichste derselben ward im Sommer 1783 selbst in den Leipziger Zeitungen bekant gemacht. — D. **Mezlers** (der die Brenncur empfiehlt), unfehlbares Wehrmittel 2c. 1781 verdient ebenfalls dankbare Erwähnung.

Maulbeeren nähren sehr gut, blähen aber ungewöhnlich stark.

Himbeeren. Ein Herz erquickendes Obst! werden in hitzigen und abzehrenden Fiebern mit Nutzen genossen, nur dürfen sie nicht faul, noch innerlich wurmigt seyn, den **Himbeersaft** zu bereiten nimmt man reife Früchte, thut sie in ein irrdnes (nicht verglasurtes) oder hölzernes Gefäß und setzt solches an einen mehr warmen als kalten Ort auf 3 bis 4 Tage hin, damit es etwas versäure, denn bringt man sie unter die Presse, wodurch der Saft gewonnen und solcher auf so lang in den Keller gesetzt wird, bis er oben eine dicke Haut bekommt, denn thut man ihn in eine Pfanne 2c. und siedet ihn mit zerstoßnem Zucker (dessen man auf 1 Maaß oder Kanne Himbeeren, 1 Pf. rechnen muß) auf die Hälfte ein; ist er erkaltet, so füllt man ihn auf gläserne Flaschen, beym Gebrauch nimmt man allemal zu 1 Eßlöffel des Safts ½ Kanne Wasser. Er kühlt unvergleichlich, und giebt im Sommer den erwünschtesten Trank.

Sta-

Stachelbeeren können, wenn sie noch klein und völlig unreif sind, mit Zucker als ein treſliches Gemüs an junge Hühner und Tauben gekocht werden.

Die schwarzen Johannisbeeren (auch Alantbeeren) sind widrig und bös. Die weissen und rothen hingegen kühlen unvergleichlich, deswegen erlaubt man sie in hitzigen Krankheiten, läßt aber die Hülsen, welche den Magen beschweren, wegwerfen und blos den Saft aussaugen.

Hollunder (Flieder). Seine im Frühling austreibenden Blättersprossen werden mit unter wie Grünkraut etc. in der Absicht gegessen, sich zu laxieren und das Blut zu reinigen, dieses Mittel gehört aber blos für harte Naturen, indem es stark angreift [g]). Viel gelinder würkt die frische Blüthe, die man in Milch geweicht geniessen kan. Die getrockneten Blüthen hingegen und das Hollundermus ist das allerzuträglichste. Erstere übergießt man mit heissem Wasser und trinkt sie als Thee, der in der Rose, Fluß- Ausschlag- und gichtischen Fiebern um seiner austreibenden Kraft willen höchst nützlich ist. Wird er mit Citro-

g) Ißt doch mancher Bauer, um sich zu purgieren, den Rogen der Barbe, welcher fast giftig ist, da doch das Fleisch dieses Fisches zuträgliche Nahrung giebt.

Citronensaft vermischt und nebst Zucker nur lauwarm in guter Menge, so auch kalt, statt übrigen Getränks getrunken, so kühlt er zugleich die innerliche Hitze, ohne die gelinde und nothwendige Ausdünstung im mindesten zu unterdrücken. Das Hollundermus dient in allen schleimichten, Brust- und heissen Gichtkrankheiten, in Menge genossen, purgiert es gelind und befördert, ohne das Blut zu erhitzen, die natürliche Transpiration.

Gut gereifte **Weintrauben** kühlen das Blut und stärken den Körper. Die Kerne blähen gewaltig. Manche verschlucken sogar die Hülsen der Weinbeeren, wozu ich ihnen einen Kuhmagen wünschen will. — Die edelsten Weinsorten wachsen freylich nicht bey uns, sondern jenseits des 50sten Grads der Breite, indessen können wir, wie man zu Sans Souçi ꝛc. wahrnehmen kan, durch kluge Anlagen doch auch gar vieles möglich machen. — Verjus (Agrest) ein saurer kühlender Saft wird aus unreifen Beeren gemacht, und statt Citronensafts gebrauchet. — Aller **Most** bläht gewaltig und verdirbt den Magen. — **Rosinen**, wie sie sind genossen, blähen stark und können Leibschneiden machen, sonst aber haben sie grosse Heilkräfte, lösen auf, erweichen den Leib, führen gelind ab, und lindern Schmerzen. — Zerkocht man gewaschne Rosinen mit halb Wasser und Wein,

querlt

querlt es sodann durch einen Durchschlag, thut noch etwas Wein, viel Zucker, etwas Citronschaale und Zimmt darzu, und läßt es noch ein wenig mit einander kochen, so hat man ein Mus, welches kalt oder warm genossen, in Krankheiten der Brust, der Nieren und Hartleibigkeit unschätzbar ist; man nimmt davon Früh und Abends etliche Eßlöffel voll; sowohl grosse als kleine Rosinen gehen dazu an, letztere aber erfordern mehr Zucker. — Man hüte sich in den Weinstöcken in den Tagen ihrer Blüthe zu handthieren; schon Reichart schrieb davon: „Wenn ein „Träublein in der Blüthe berührt wird, so „ist es verdorben, und behält nur wenige „Körner.„ — Der Grund davon ist dieser: Bey der geringsten Erschütterung der blühenden Traube fällt der ganze männliche Blüthstaub (s. Abth. 1.) alsobald herunter, folglich gehen die weiblichen Pistills desselben verlustig und müssen unbefruchtet eingehen. Gleiche Bewandtniß hat es mit unsern blühenden Getreydearten und dem Mays oder Welschkorn. — Wie grossen Einfluß wird es demnach auf das Ergiebige der Weinlese haben, wenn den Winzern, die um Gräserey oder sonstigen Nutzens willen, den blühenden Wein so oft durchkriechen, das Verständniß eröffnet wird.

Ich beschliesse mit Empfehlung einer sehr artigen Baumkunst. Man suche sich nemlich an einem Obstbaum, von dem man weiß, daß die Sonnenseite seiner Früchte rothbäckig wird, etliche recht gesunde, wachshafte Früchte, die gerade noch in der Hälfte ihres Wuchses stehen; auf diese, und zwar auf ihre nach der Sonne hingekehrte Seite, klebe man, mittelst nassen Gummi's, oder Eyweisses ꝛc. ein in beliebiger Form und Figur z. B. in Zahlen, Wappen, Namen, Thieren ꝛc. sauber ausgeschnittenes Papier recht haltbar und schliessend, so wird man, wenn nun die Frucht reif, abgenommen, und das Papier abgeweicht worden, mit Vergnügen bemerken, daß sich die Figur des Papiers auf die Farbe der Fruchtschaale aufs deutlichste abgedrückt hat. Nur muß man verhindern, daß der Regen das Papier nicht vor der Zeit abschwemme, noch dasselbe bey der Hitze abspringe. — Eben so kan man die beliebige Figur mit einer Stecknadel in die Schaale einer halbwüchsigen Birn ꝛc. seicht eingraben, da es denn auch gut verwächst.

Register
der
in der Küchengärtnerey abgehandelten Sachen.

Erste Abtheilung.
Vorschriften ins Allgemeine.

I. Bearbeitung des Bodens	S. 13 : 20
II. Düngungsarten	20 : 23
III. Erziehung des Gesäms	24 : 35
IV. Verpflanzung	35 : 37
V. Begiessen	38 : 39
VI. Jäten	39 : 40
VII. Treibbeete	41 : 54
VIII. Feinde des Küchengartens	55 : 63

Zweite Abtheilung.
Vorschriften ins Besondre.

Angurien	S. 64
Anis	66
Artischocken	68
Basilicum	73
Beyfuß	75
Blumenkohl	76
Bohnen	82

Borrago S. 86
Braun = Grün = Krauß = Blau = Rothkohl 88
Broccoli 90
Brunnenkresse 91
Burgunder = Rübe 92
Canadischer Kohl 93
Cardonen 93
Carotten 96
Champignon 98
Cichorie 104
Coriander 108
Dille 108
Dragun 109
Endivien 109
Gartenerbsen 114
Erdäpfel 118
Erdbirnen 119
Erdbeeren 123
Fenchel 126
Gurken 128
Haferwurzel 136
Indianische Kresse 138
Indianischer Pfeffer 139
Knoblauch 140
Körbel 142
Kohlrabi 143
Kohlrüben 147
Schnittkohl 149
Kraut 150
Winterkraut 155
Kresse 157
Kümmel 158
Kürbiß 160
Linsen 163
Löffelkraut 164

Som=

Sommermajoran	S. 165
Mangold	169
Mays	171
Melde	174
Melisse	175
Melone	175
Merrettig	206
Möhren	213
Mohn	217
Pastinack	220
Petersilie	224
Pfefferkraut	227
Porree	228
Perllauch	229
Portulak	230
Radieschen	231
Rapunzeln	233
Rettig	234
Rhapontika	237
Racombole	239
Rüben	
a. Weisse	240
b. Mayrüben	242
c. Märkische	243
d. Rothe	245
Safran	248
Salbey	250
Sommersallat	253
Wintersallat	254
Saturey	257
Sauerampfer	258
Savoyerkohl	259
Schallotten	260
Schnittlauch	262
Scorzoner	262

Sellr

Sellri
a. Wurzelsellri 264
b. Krautsellri 266
Senf 267
Spargel 269
Spinat 279
Thymian 281
Wirsing 282
Zuckerwurzel 283
Zwiebeln
a. Sommerzwiebeln 286
b. Winterzwiebeln 288
c. Spanische Zwiebeln 289

Anhang.

I. Nachtrag zum Melonenbau 293
II. Zusätze zur Baumgärtnersammlung 304

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Wilke, George Wilhelm Konstantin von,

George Wilh. Constantins von Wilcke Sammlung der wichtigsten Regeln in der Küchen-Gärtnerey Nebst häuslichen Benutzungslehren, eignen wichtigen Erfahrungen und Zusätzen zu seiner Baumgärtnersammlung

Halle 1784

Oecon. 2177 f
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300830-0
VD18 11642815